MG23F301T**
MG23F302T**

Mikrolaineahi

Omaniku juhend ja toiduvalmistamisjuhised

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Käesolev juhend on valmistatud 100 % ümbertöödeldud paberist.

kujutle võimalusi

Täname, et ostsite selle Samsungi toote. Täielikuma teenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil

www.samsung.com/register

SAMSUNG

KUIDAS KÄESOLEVAT JUHENDIT KASUTADA

Olete ostnud SAMSUNGi mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta:

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

SÜMBOLITE JA IKOONIDE LEGEND

⚠ HOIATUS	Ebaõige ja hoolimatu kasutamine võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma**.
⚠ ETTEVAATUST	Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergemaid kehavigastusi või vara kahjustumist**.

Hoiatus; tuleoht		Hoiatus; tuline pind	
Hoiatus; elekter		Hoiatus; plahvatusohtlik materjal	
ÄRGE üritage.		ÄRGE puutuge.	
ÄRGE võtke lahti.		Järgige juhiseid täpselt.	
Eemaldage toitepistik seinakontaktist.		Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade oleks maandatud.	
Abi saamiseks helistage teenindusse.		Märkus	
Tähtis			

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES.

Veenduge, et neid ohutusjuhiseid alati järgitaks.

Enne ahju kasutamist veenduge, et järgiksite alltoodud juhiseid.

⚠ HOIATUS (ainult mikrolainefunktsioon)

- **HOIATUS.** Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle ära parandanud.
- **HOIATUS.** Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.
- **HOIATUS.** Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.
- Seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 2 3/30/2013 10:31:05 AM

- **HOIATUS.** 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.
- Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.
- Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohtu.
- Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.
- **HOIATUS.** Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitsemisel ettevaatlik.
- **HOIATUS.** Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.
- Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.
- Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.
- Seadet ei tohi paigaldada autodesse, järelhaagistesse ega muudesse sõidukitesse.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 3 3/30/2013 10:31:05 AM

- Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.
- Veenduge, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kui toitejuhe on katki, peab selle ohutuse tagamiseks asendama tootja, selle hooldusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- **HOIATUS.** Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.
- Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.
- Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.
- Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt 10 minutit kuumutada vett.
- Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist välja võtta ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.
- Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.
- See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

⚠ HOIATUS
(ainult ahjufunktsioon – valikuline)

- **HOIATUS.** kui seade töötab kombineeritud režiimil, siis võib temparatuur tõusta väga kõrgele ja seepärast tohivad lapsed mikrolaineahju kasutada vaid täiskasvanu järelevalve all.
- Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.
- **HOIATUS.** Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 4 3/30/2013 10:31:05 AM

HOIATUS. Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.

HOIATUS. Seade ja selle juurde kuuluvad tarvikud lähevad kasutamise ajal kuumaks.
Hoolikalt tuleb jälgida, et kütteelemente ei puudutataks.
Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed teostada seadme puhastust ja hooldust.

Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.

Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Seadme töötamisel võib selle ukse välispind kuumeneda.

Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.

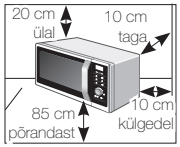
Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemide kaudu.

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemiseks, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.
B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 5 3/30/2013 10:31:06 AM

MIKROLAINEAHJU PAIGALDAMINE

Paigutage ahi tasasele pinnale, põrandast 85 cm kõrgemale. Pind peaks olema piisavalt tugev, et ahju raskusele vastu pidada.



1. Ahju paigaldamisel veenduge, et ahju taha ja külgedele jääks vähemalt 10 cm (4 tolli) vaba ruumi ning ahju kohale vähemalt 20 cm (8 tolli) vaba ruumi.

2. Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid.

3. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, kas pöördalus pöörleb vabalt. (ainult pöördalusega mudeli puhul)

4. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.

- Kui toitejuhe on kahjustunud, peab ohu vältimiseks selle välja vahetama tootja, tema hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik. Isikliku ohutuse tagamiseks ühendage kaabel sobivasse maandatud vahelduvvooluga pistikupessa.
- Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja või niiskesse kohta, näiteks tavalise ahju või radiaatori lähedusse. Järgige täpselt ahju elektritoite kohta käivaid andmeid; kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema samasugune nagu ahjuga kaasas olev toitejuhe. Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige ahju sisemus ja uksetihendid niiske lapiga puhtaks.

MIKROLAINEAHJU PUHASTAMINE

Järgmisi mikrolaineahju osi tuleb puhastada regulaarselt, et vältida rasva- ja toidujäätmete kihi moodustumist:

- Sise- ja välispinnad
- Uks ja uksetihendid
- Pöördalus ja pöördtugi (ainult pöördalusega mudelid)

- **ALATI** jälgige, et uksetihendid oleksid puhtad ja et uks sulguks korralikult.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

1. Puhastage ahju välispindu pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage.

2. Eemaldage ahju sisepindadelt kõik

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 6 3/30/2013 10:31:06 AM

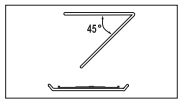
pritsmed ja plekid seebivees niisutatud lapiga. Loputage ja kuivatage.

3. Kinnijäänud toiduosakeste ja halva lõhna eemaldamiseks asetage ahju tassitäis lahjendatud sidrunimahla ja kuumutage maksimaalsel võimsusel kümme minutit.

4. Peske nõudepesumasinakindlat taldrikut vastavalt vajadusele.

- **ÄRGE** laske vett ventilatsiooniavadesse tilkuda. **ÄRGE KUNAGI** kasutage mis tahes abrasiivseid tooteid ega kemikaale. Eriti tähelepanelik olge uksetihendite puhastamisel ning jälgige, et toiduosakesed:
  - Ei koguneks
  - Ei takistaks ukse korralikku sulgumist
- **Puhastage** mikrolaineahju sisemust kohe pärast iga kasutust õrna pesulahusega, kuid laske vigastuste vältimiseks mikrolaineahjul eelnevalt maha jahtuda.

Ahjuõõnsuse ülemise osa puhastamisel tuleks kütteelementi 45 ° võrra allapoole keerata ja alles siis puhastada. (Ainult pöördkuumutiga mudelid)



MIKROLAINEAHJU HOIDMINE JA PARANDAMINE

Mikrolaineahju hoidmisel või teenindusse viimisel tuleks meeles pidada järgmist. Ahju ei tohi kasutada, kui uks või uksetihendid on kahjustatud:

- Katkine hing
- Kahjustunud tihendid
- Väändunud või kõverdunud korpus

Parandustöid tohib läbi viia ainult kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik.

- **ÄRGE KUNAGI** eemaldage ahju küljest väliskorpust. Kui ahi on rikkis ja vajab parandamist või kui teil on kahtlusi selle seisukorra osas:
  - Eemaldage pistik seinakontaktist
  - Pöörduge lähimasse müügijärgsesse teeninduskeskusse
- Kui soovite ahju ajutiselt hoiupaika panna, valige selleks kuiv ja tolmuvaba koht. **Põhjus:** tolm ja niiskus võivad ahju töötavaid osi oluliselt kahjustada.
- See mikrolaineahi pole ette nähtud kommertskasutuseks.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 7 3/30/2013 10:31:06 AM

Ohutuse eesmärgil ei tohi lambipirni ise välja vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud teeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

⚠ HOIATUS				
Seadet tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja.	✓	✓	✓	✓
Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.	✓	✓	✓	✓
Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid.	✓	✓	✓	✓
Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.	✓	✓	✓	✓
See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.	✓	✓	✓	✓
Eemaldage seinakontaktidelt ja pistikutelt kuiva lapiga regulaarselt tolm, vesi või praht.	✓	✓	✓	✓
Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.	✓	✓	✓	✓
Gaasilekke korral (propaan, LP-gaas jne.) õhutage ruum kohe; ärge toitepistikut puudutage.	✓	✓	✓	✓
Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega.	✓	✓	✓	✓
Ärge lülitage seadet välja toitepistikut eemaldades ajal, mil seade töötab.	✓	✓	✓	✓
Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge.	✓	✓	✓	✓
Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, näiteks kraanikausi või klaasist esemete, kohale.	✓	✓		
Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, aurupuhastit või kõrgsurvepuhastit.	✓	✓	✓	✓
Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad.	✓	✓		✓
Lükake toitepistik kindlalt seinakontakti. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot.	✓	✓	✓	
Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha.	✓	✓	✓	
Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.	✓	✓		
Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.	✓	✓	✓	
Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, näiteks putukatõrjevahendeid.	✓	✓		
Ärge hoidke ahju peal süttivaid vahendeid. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.	✓		✓	✓

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 8 3/30/2013 10:31:11 AM

Hoidke lapsed ukse avamise ja sulgemise ajal sellest eemal, sest nad võivad end selle vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta.	✓	✓	✓	✓
HOIATUS. Jooke mikrolaineahjus kuumutades võivad need äkiliselt keema tõusta, seetõttu tuleb nõu käsitsemisel olla ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST. • Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit. • Katke koht puhta, kuiva sidemega. • Ärge kandke kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.	✓	✓	✓	✓

⚠ ETTEVAATUST				
Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolaineahju jaoks ette nähtud; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeäärega lauanõusid, suhkrutange, kahvleid vms. Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklambrid. Põhjus: Tekkivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda.	✓		✓	✓
Ärge kasutage mikrolaineahju paberi või riiete kuivatamiseks.	✓		✓	✓
Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.	✓		✓	✓
Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal.	✓	✓		
Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkleid, tomateid jms.			✓	✓
Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. Kuna kuum õhk püüab seadmest väljuda, võivad need süttida. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.	✓		✓	
Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.			✓	
Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 minutit pärast kuumutamise lõppu seista.			✓	
Vältimaks kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.			✓	
Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Alati, kui mikrolaineahi on kogemata sisse lülitatud, on soovitatav mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega.	✓			✓
Paigaldage ahi vastavalt selles juhendis toodud vahekaugustele. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine".)	✓		✓	
Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.	✓	✓	✓	

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 9 3/30/2013 10:31:13 AM

ETTEVAATUSABINÕUD, ET VÄLTIDA KOKKUPUUDET LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA (AINULT MIKROLAINEFUNKTSIOONI PUHUL)

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

(a) Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega, püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) ega turvaluku avadesse midagi sisestada.

(b) ÄRGE pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist niiske lapiga ning seejärel kuivatage pehme kuiva lapiga.

(c) ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahjutehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulgub õigesti ja järgmistel osadel pole kahjustusi:

(1) uks (kõveras)

(2) uksehinged (katki või logisevad)

(3) uksetihendid ja tihendite pinnad

(d) Oskusteta isikud ei tohi ahju reguleerida ega parandada; seda võib teha ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele ja/või tarvikule tekkinud kahju või tarviku kaotsimineku on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

(a) Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepide, välispaneel või juhtpaneel.

(b) Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest.

- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbel ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Kasutusjuhendis toodud hoiatused ja ohutusjuhised ei pruugi kajastada kõiki võimalikke olukordi ja tingimusi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.
- Kuna käesolevad kasutussuunised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet aadressil www.samsung.com.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, mis võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

ÕIGE VIIS TOOTE KASUTUSELT KÕRVALDAMISEKS (ELEKTRILISTE JA ELEKTROONILISTE SEADMETE JÄÄTMED)

(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.

Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 10 3/30/2013 10:31:13 AM

SISUKORD

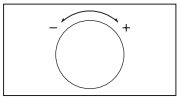
Kiirjuhend 11
Ahi 12
Esipaneel 12
Tarvikud 13
Aja seadistamine 14
Mikrolaineahju tööpõhimõtted 14
Ahju korraliku töö kontrollimine 15
Küpsetamine/Soojendamine 15
Võimsustasemed 16
Lõhnaeemaldusfunktsioon 16
Küpsetusaja reguleerimine 16
Küpsetamise katkestamine 16
Energiasäästurežiimi seadistamine 16
Tervisliku toiduvalmistamise funktsioonide kasutamine 17
Tervisliku toiduvalmistamise programmide kasutamine: köögi- ja teraviljad 17
Tervisliku toiduvalmistamise programmide kasutamine: linnu- ja kalaliha 18
Auruga küpsetamise juhend (ainult mudelid MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*) 19
Krõbestusaluse kasutamine (ainult mudelid MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*) 21
Käsitsi krõbeda küpsetuse programmid 21
Automaatse sulatuse kasutamine 22
Automaatsulatuse programmide kasutamine 23
Minu taldriku funktsiooni kasutamine 23
Minu taldriku programmide kasutamine 23
Tarvikute valimine 24
Grillimine 24
Mikrolaine ja grilli kombineerimine 24
Helisignaali väljalülitamine 25
Mikrolaineahju turvalukustus 25
Ahjunõude juhis 26
Küpsetusjuhis 27
Mida teha, kui teil on seadme töö suhtes kahtlusi 35
Tehnilised andmed 35

KIIRJUHEND

Kui soovite toitu valmistada, toimige järgmiselt.

1. Pange toit ahju.
Valige võimsus, vajutades üks või mitu korda **mikrolainenuppu** ( ).

2. Valige toiduvalmistamise aeg, keerates **valimisketast** vajaduse järgi.

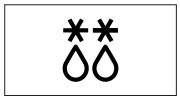


3. Vajutage nuppu **Start/+30s** ( ).

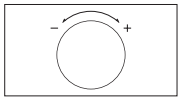
Tulemus Küpsetamine algab. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

Kui soovite toitu kiiresti automaatselt sulatada, toimige järgmiselt.

1. Asetage külmutatud toit ahju.
Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda nuppu **kiirsulatusnuppu** ( ).



2. Valige kaal, keerates **valimisketast** vajaduse järgi.



3. Vajutage nuppu **Start/+30s** ( ).

Kui soovite lisada 30 sekundit.

Jätke toit ahju.
Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks või mitu korda **+30s**.

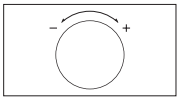
EESTI

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 11 3/30/2013 10:31:14 AM

Kui soovite toitu grillida.

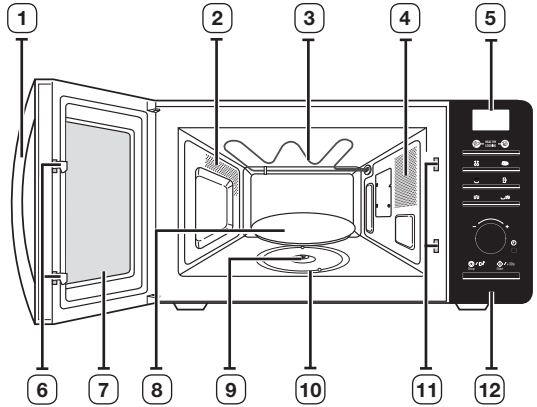
1. Vajutage **grillinuppu** (⎍).

2. Valige toiduvalmistamise aeg, keerates **valimisketast** vajaduse järgi.



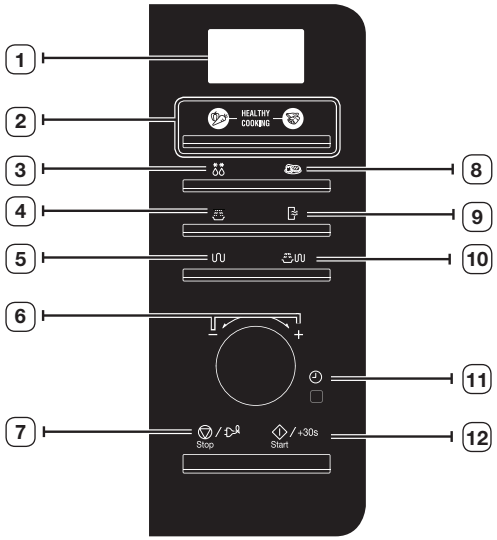
3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏀).

AHI



1. UKSEKÄEPIDE
2. VENTILATSIOONIAVAD
3. GRILL
4. VALGUSTUS
5. EKRAAN
6. UKSE SULGURID
7. UKS
8. PÖÖRDALUS
9. AJAM
10. PÖÖRDTUGI
11. TURVALUKU AVAD
12. ESIPANEEL

ESIPANEEL



1. EKRAAN
2. NUPP TERVISLIK TOIDUVALMISTAMINE
3. KIIRSULATUSNUPP
4. MIKROLAINENUPP
5. GRILLINUPP
6. VALIMISKETAS (KAAL/PORTSJON/AEG)
7. STOPP-/ ENERGIASÄÄSTUNUPP
8. MINU TALDRIKU NUPP
9. LÕHNAEEMALDUSE NUPP
10. MIKROLAINE- + GRILLINUPP
11. KELLA SEADISTAMISE NUPP
12. NUPP START/+30s

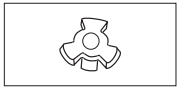
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 12 3/30/2013 10:31:15 AM

TARVIKUD

Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.

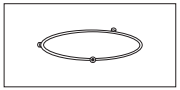
1. **Ajam**, mis on paigutatud ahju põhjas asuvale mootorivõllile.

   Eesmärk: ajam paneb pöörlema pöördaluse.



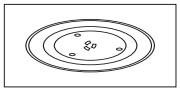
2. **Pöördtugi** tuleb paigutada ahju põhja keskele.

   Eesmärk: pöördtugi toetab pöördalust.



3. **Pöördalus** tuleb paigutada pöördtoele nii, et selle keskosa sobituks ajamile.

   Eesmärk: pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada.

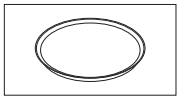


4. **Grillrest** tuleb asetada pöördalusele.

   Eesmärk: Metallresti saab kasutada nii grillimisel kui ka kombineeritud küpsetamisel.

5. **Krõbestamisalus,** vt lk 21–22.
   (ainult mudelid MG23F301TC*,MG23F301TJ*,MG23F302 TC*, MG23F302TJ*)

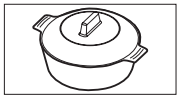
   Eesmärk: krõbestamisalust kasutatakse toidu paremini pruunistamiseks mikrolainefunktsiooni või grilli kombineeritud toiduvalmistamisrežiimides. See aitab hoida leht- ja pitsataigna krõbeda.



ÄRGE kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ega pöördaluseta.

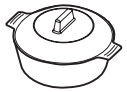
6. **Aurutaja,** vt lk 19–21.
   (ainult mudelid MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

   Eesmärk: plastist aurutaja on mõeldud kasutamiseks aurutusfunktsiooniga.



ÄRGE kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ega pöördaluseta.

ÄRGE kasutage aurutajaga **grilli-** (⋒) või **kombineeritud** (⋒) režiimi.

Režiim	ML (⋒)	GRILL (⋒)	KOMBINEERITUD (⋒)
 (Aurutaja)	O	X	X

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 13 3/30/2013 10:31:16 AM

AJA SEADISTAMINE

Teie mikrolaineahjul on sisseehitatud kell. Sisselülitamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „:0”, „88:88” või „12:00”.
Määrake olemasolev kellaaeg. Kellaaega saab kuvada nii 24-tunnises kui ka 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:

- Mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel
- Pärast voolukatkestust

Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.

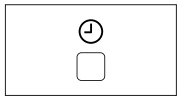
Automaatne energiasäästufunktsioon
Kui seade on kahe seadistuse vahel või töötab ajutiselt peatatud olekus ja te ei vali ühtegi funktsiooni, siis funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell. Kui ahju uks on olnud kauem kui viis minutit lahti, siis ahju tuli kustub.

1. Kellaaja kuvamiseks...

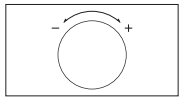
24-tunnises vormingus

12-tunnises vormingus

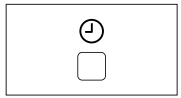
Vajutage üks või kaks korda **kellanuppu** (🕘).



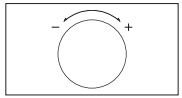
2. Keerake **valimisketast** ja määrake tunnid.



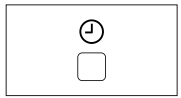
3. Vajutage **kellanuppu** (🕘).



4. Keerake **valimisketast** ja määrake minutid.



5. Vajutage **kellanuppu** (🕘).



MIKROLAINEAHJU TÖÖPÕHIMÕTTED

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Vabastatud energia võimaldab valmistada ja soojendada toitu nii, et selle vorm ega värv ei muutu.

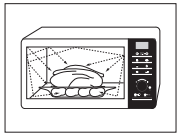
Mikrolaineahju saate kasutada:

- sulatamiseks (käsitsi ja automaatselt)
- küpsetamiseks
- soojendamiseks

Toiduvalmistamise põhimõte

1. Magnetroni tekitatud mikrolained jaotuvad ühtlaselt, kuna toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu küpseb toit ühtlaselt.

2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.



3. Toiduvalmistamise aeg võib erineda sõltuvalt kasutatavast retseptist ja järgmistest toidu omadustest:

- kogus ja tihedus
- veesisaldus
- algne temperatuur (külmutatud või mitte)

Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu ahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada järgmine:

- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani
- sama temperatuur kogu toidus

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 14 3/30/2013 10:31:17 AM

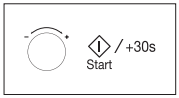
AHJU KORRALIKU TÖÖ KONTROLLIMINE

Järgmiste lihtsate toimingute abil saate kontrollida, kas teie ahi töötab alati korralikult.
Avage ahju uks, tõmmates selle paremas servas asuvat käepidet. Asetage pöördalusele klaas veega. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage **mikrolainenuppu** ().

Tulemus Kuvatakse 800 W (maksimaalne küpsetusvõimsus) tähis.

2. Seadke ajaks 4–5 minutit, keerates valimisketast, ja vajutage nuppu **Start/+30s** ().



Tulemus Ahju valgustus süttib ja pöördalus hakkab pöörlema.

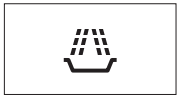
1) Toiduvalmistamine algab. Selle lõppedes piiksub ahi neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Ahi tuleb ühendada sobivasse elektrikontakti. Pöördalus peab olema ahjus omal kohal. Kui kasutate muud kui maksimaalset võimsustaset, kulub vee keemaminekuks kauem aega.

KÜPSETAMINE/SOOJENDAMINE

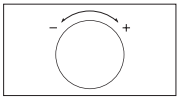
Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks. Kui te ahju juurest lahkute, kontrollige ALATI ahju küpsetusseadeid. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage **mikrolainenuppu** ().



Tulemus Kuvatakse 800 W (maksimaalne küpsetusvõimsus) tähis.
Valige sobiv võimsus, vajutades uuesti **mikrolainenuppu** (), kuni kuvatakse sobiv vattide arv.
Vaadake võimsustasemete tabelit.

2. Valige toiduvalmistamise aeg, keerates **valimisketast**.



Tulemus Kuvatakse toiduvalmistamise aeg.

3. Vajutage nuppu **Start/+30s** ().

Tulemus Ahju valgustus süttib ja pöördalus hakkab pöörlema.

1) Toiduvalmistamine algab. Selle lõppedes piiksub ahi neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kunagi ei tohi mikrolaineahju tühjalt sisse lülitada.

Juhul kui soovite toitu lühiajaliselt maksimaalse võimsuse juures (800 W) kuumutada, vajutage nuppu **+30s**. Samale nupule vajutades saate küpsetusaega 30 sekundi kaupa pikendada. Ahi käivitub koheselt.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 15 3/30/2013 10:31:17 AM

VÕIMSUSTASEMED

Valige sobiv võimsustase alltoodud valikute seast.

Võimsustase	Väljund	
	MIKROLAINE	GRILL
KÕRGE	800 W	-
KESKMISELT KÕRGE	600 W	-
KESKMINE	450 W	-
KESKMISELT MADAL	300 W	-
SULATAMINE	180 W	-
MADAL/SOOJASHOIDMINE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINEERITUD I	600 W	1100 W
KOMBINEERITUD II	450 W	1100 W
KOMBINEERITUD III	300 W	1100 W

Kui valite kõrgema võimsustaseme, peate küpsetusaega lühendama.

Kui valite madalama võimsustaseme, peate küpsetusaega pikendama.

LÕHNAEEMALDUSFUNKTSIOON

Kasutage seda funktsiooni pärast tugeva lõhnaga toitude küpsetamist või juhul, kui ahju on tekkinud suitsu. Kõigepealt puhastage ahju sisemus.

Kui olete puhastamise lõpetanud, vajutage **lõhnaeemalduse** nuppu. Kostab neli piiksu.

Lõhnaeemalduse ajaks on määratud 5 minutit.
See suureneb 30 sekundi võrra iga kord, kui vajutate nuppu **+30s**.

Maksimaalne lõhnaeemaldusaeg on 15 minutit.

KÜPSETUSAJA REGULEERIMINE

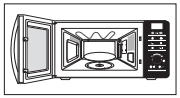
Küpsetusaega saate pikendada, vajutades iga lisatava 30 sekundi kohta üks kord nuppu **+30s**.

Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks kord nuppu**+30s**.

KÜPSETAMISE KATKESTAMINE

Küpsetamise võib igal ajal peatada, kui soovite näiteks toitu proovida.

1. Ajutiseks peatamiseks toimige järgmiselt.



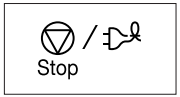
1) Avage uks.

Tulemus Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage uuesti nuppu ().

2) Vajutage nuppu **Stop** ().

Tulemus Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti nuppu ().

2. Lõplikuks peatamiseks: vajutage nuppu **Stopp** ().



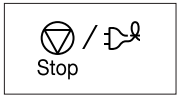
Tulemus Küpsetamine peatub. Kui soovite küpsetusseadeid tühistada, vajutage uuesti nuppu **Peatamine** ().

Kõiki seadeid võite tühistada ka enne küpsetamise alustamist, vajutades lihtsalt nuppu **Peatamine** ().

ENERGIASÄÄSTUREŽIIMI SEADISTAMINE

Ahjul on energiasäästurežiim. See programm säästab elektrienergiat ajal, mil ahju ei kasutata. Kui ahju ei kasutata, on tavaliseks olekuks ooterežiim ja kella kuvamine.

- Vajutage **energiasäästunuppu** ().
  Tulemus Ekraan lülitub välja.
- Energiasäästurežiimist lahkumiseks avage uks või vajutage **energiasäästunuppu** (), seejärel kuvatakse ekraanil praegune kellaaeg. Ahi on kasutamiseks valmis.



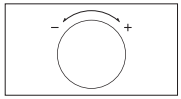
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 16 3/30/2013 10:31:18 AM

TERVISLIKU TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Tervisliku toiduvalmistamise funktsioonil on 20 eelprogrammeeritud küpsetusaega. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea. Saate valida portsjoni, keerates **valimisketast**.
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda nuppu **Tervislik toiduvalmistamine** () või **Tervislik toiduvalmistamine** ().

2. Valige portsjoni suurus, keerates **valimisketast**. (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)



3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (◊).

Tulemus Küpsetamine algab. Kui see on lõppenud, juhtub järgnev.

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.

TERVISLIKU TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMMIDE KASUTAMINE: KÖÖGI- JA TERAVILJAD

Selles tabelis on toodud 12 tervisliku dieettoidu automaatprogrammi köögiviljade või teraviljade valmistamiseks. Lisatud on kogused, ooteajad ja vastavad soovitused.
Programmid 1–10 töötavad ainult mikrolaineenergiaga. Programmid 11–12 töötavad mikrolaine- ja grillifunktsiooni kombineerides.

Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1	**Brokoli**	250 500	1-2	Loputage ja puhastage värske brokoli ning tükeldage õisikud. Asetage need ühtlaselt kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett, kui valmistate 250 g, ning 60–75 ml (4–5 spl), kui valmistate 500 g. Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist.
2	**Porgandid**	250	1-2	Loputage ja puhastage porgandid ja viilutage ühtlaselt. Asetage need ühtlaselt kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 250 g valmistamisel. Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist.
3	**Rohelised herned**	250	1-2	Loputage ja puhastage herned. Asetage need ühtlaselt kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 250 g valmistamisel. Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist.
4	**Spinat**	150	1-2	Loputage ja puhastage spinat. Asetage see kaanega klaasnõusse. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 17 3/30/2013 10:31:19 AM

Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
5	**Maisitõlvik**	250 (1 tk)	1-2	Loputage ja puhastage maisitõlvikud ning asetage need ovaalsesse klaasnõusse. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see.
6	**Kooritud kartulid**	250 500	2-3	Peske ja koorige kartulid ning lõigake need ühesuuruseks. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 45–60 ml vett (3–4 supilusikat). Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega.
7	**Pruun riis** (blanšeeritud)	125	5-10	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (¼ l). Katke kaanega. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed.
8	**Täistera-makaronid**	125	1	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjunõud. Lisage ½ l keevat vett, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kaant peale pange. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt.
9	**Kinoa**	125	1-3	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Katke kaanega. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed.
10	**Bulgur**	125	2-5	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Katke kaanega. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed.

Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
11	**Köögivilja-gratään**	500	2-3	Asetage köögiviljad, näiteks keedetud kartuli viilud, suvikõrvitsaviilud ja tomatid, ning kaste sobiva suurusega kuumakindlasse klaasnõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu restile.
12	**Grillitud tomatid**	400	1-2	Loputage ja puhastage tomatid, lõigake need pooleks ja asetage ahjunõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu restile.

TERVISLIKU TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMMIDE KASUTAMINE: LINNU- JA KALALIHA

Selles tabelis on toodud kaheksa tervisliku dieettoidu automaatprogrammi linnu- ja kalaliha valmistamiseks ning kogused, ooteajad ja vastavad soovitused. Programmid 1-6 töötavad ainult mikrolaineenergiaga. Programmid 7–8 töötavad mikrolaine- ja grillifunktsiooni kombineerides.

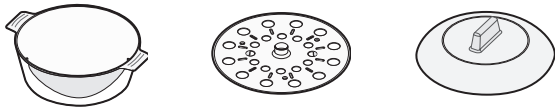
Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1	**Kanarind**	300 (2 tk)	2	Loputage tükid ja asetage need keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
2	**Kalkunirind**	300 (2 tk)	2	Loputage tükid ja asetage need keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
3	**Värske kalafilee**	300 (2 tk)	1-2	Loputage kala, asetage see keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 18 3/30/2013 10:31:20 AM

Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
4	**Värske lõhefilee**	300 (2 tk)	1-2	Loputage kala, asetage see keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
5	**Värsked krevetid**	250	1-2	Loputage krevetid, asetage need keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
6	**Värske forell**	200 (1 kala)	2	Asetage kaks tervet värsket kala ahjukindlasse nõusse. Lisage näpuotsatäis soola, 1 spl sidrunimahla, soola ja ürte. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
7	**Grillitud kala**	200 (1 kala)	3	Pintseldage kala (forell või kuldmerikoger) nahk üleni õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kalad kõrvuti – pea- ja sabapooled vaheldumisi – kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake kalad ümber.
8	**Grillitud lõhelõigud**	300 (2 lõiku)	2	Asetage kalalõigud ühtlaselt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake kalad ümber.

AURUGA KÜPSETAMISE JUHEND (AINULT MUDELID MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Aurutaja tööpõhimõte on toidu valmistamine auru abil ning see on mõeldud teie Samsungi mikrolaineahjus kiireks ja tervislikuks toiduvalmistamiseks. See tarvik sobib suurepäraselt riisi, pasta, köögiviljade jne ülikiireks valmistamiseks, säilitades samal ajal nende toiteväärtuse.
Mikrolaineahju aurutuskomplekt koosneb kolmest esemest.



Kauss Sisemine alusplaat Kaas

Kõik osad peavad vastu temperatuurile vahemikus –20 °C kuni 140 °C. Sobib sügavkülmikus hoidmiseks. Võib kasutada nii eraldi kui ka üheskoos.

KASUTUSTINGIMUSED

Ärge kasutage:

- kõrge suhkru- või rasvasisaldusega toidu valmistamiseks;
- grilli- või pöörleva kuumuse funktsiooniga ega pliidi peal.

Enne esmakordset kasutamist peske kõik osad seebiveega põhjalikult puhtaks.

Küpsetusaegade leidmiseks vaadake järgmisel leheküljel olevas tabelis toodud suuniseid.

HOOLDUS

Teie aurutajat võib pesta nõudepesumasinas.

Käsitsi pestes kasutage kuuma vett ja nõudepesuvedelikku. Ärge kasutage abrasiivseid lappe.

Mõned toidud (nt tomat) võivad plasti värvi muuta. See on normaalne. Tegemist ei ole tootmisveaga.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 19 3/30/2013 10:31:21 AM

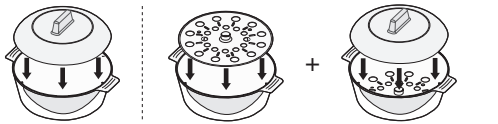
SULATAMINE

Asetage külmutatud toit kaaneta aurutamisnõusse. Vedelik jääb nõu põhja ega kahjusta toitu.

KÜPSETAMINE

Toit	Portsjon	Võimsus-tasemed	Küpsetus-aeg (min)	Ooteaeg (min)	Käsitsemine
Artišokid	300 g (1–2 tk)	800 W	5-6	1-2	Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas
	Juhised Loputage ja puhastage artišokid. Asetage alus kaussi. Asetage artišokid alusele. Lisage üks spl sidrunimahla. Katke kaanega.				
Värske köögivili	300 g	800 W	4-5	1-2	Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas
	Juhised Kaaluge köögivili (nt brokoli, lillkapsas, porgandid, paprika) pärast pesemist, puhastamist ja ühtlase suurusega tükkideks lõikamist. Asetage alus kaussi. Laotage köögiviljad alusele. Lisage 2 spl vett. Katke kaanega.				
Külmutatud köögivili	300 g	600 W	7-8	2-3	Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas
	Juhised Asetage külmutatud köögivili aurutuskaussi. Asetage alus kaussi. Lisage 1 spl vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja ooteaega segage korralikult.				
Riis	250 g	800 W	15-18	5-10	Kauss + Kaas
	Juhised Asetage riis aurutuskaussi. Lisage 500 ml külma vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske valgel riisil 5 minutit ja pruunil riisil 10 minutit seista.				
Koorega küpsetatud kartulid	500 g	800 W	7-8	2-3	Kauss + Kaas
	Juhised Kaaluge ja loputage kartulid ning asetage need aurutuskaussi. Lisage 3 spl vett. Katke kaanega.				
Hautis (jahutatud)	400 g	600 W	5-6	1-2	Kauss + Kaas
	Juhised Asetage hautis aurutuskaussi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist.				
Supp (jahutatud)	400 g	800 W	3-4	1-2	Kauss + Kaas
	Juhised Valage aurutuskaussi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist.				
Külmutatud supp	400 g	800 W	8-10	2-3	Kauss + Kaas
	Juhised Asetage külmutatud supp aurutuskaussi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist.				
Moosi-täidisega külmutatud pärm-ipirukas.	150 g	600 W	1-2	2-3	Kauss + Kaas
	Juhised Niisutage täidisega piruka pinda külma veega. Asetage 1–2 külmutatud pirukat teineteise kõrvale aurutuskaussi. Katke kaanega.				
Puuvilja-kompott	250 g	800 W	3-4	2-3	Kauss + Kaas
	Juhised Kaaluge värsked puuviljad (nt õunad, pirnid, ploomid, aprikoosid, mangod ja ananass) pärast koorimist, pesemist ja ühtlase suurusega tükkideks/ kuubikuteks lõikamist. Asetage aurutuskaussi. Lisage 1–2 spl vett ja 1–2 spl suhkrut. Katke kaanega.				

Aurutaja käsitsemine



Kauss + Kaas Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas

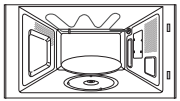
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 20 3/30/2013 10:31:21 AM

- Olge auruti kaane avamisel äärmiselt ettevaatlik, kuna väljuv aur võib olla väga kuum.
- Kasutage pärast toiduvalmistamist käsitsemiseks ahjukindaid.

KRÕBESTUSALUSE KASUTAMINE (AINULT MUDELID MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Selle krõbestusalusega saate toitu pruunistada mitte üksnes ülaltpoolt, grilli abil, vaid tänu krõbestusaluse kõrgele temperatuurile saate krõbedaks ja pruuniks ka toidu alumise poole. Tabelist leiate loendi toitudest, mida sobib krõbestusalusel valmistada (vt järgmist lehekülge). Krõbestusalust saab kasutada peekoni, munade, vorstikeste jms valmistamiseks.

1. Asetage krõbestusalus otse pöördalusele ja eelsoojendage seda mikrolainefunktsiooni ja grilli kombinatsiooni kõrgeima võimsuse juures [600 W + grill (🔥)], järgides tabelis toodud aegu ja suuniseid.

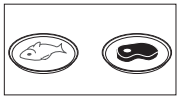


- Krõbestusaluse väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid, sest alus läheb väga kuumaks.

2. Kui küpsetate peekonit ja mune, hõõruge plaati eelnevalt õliga, et toit saaks meeldiva kuldse välimuse.

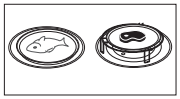
- Pidage meeles, et krõbestusaluse pind on valmistatud teflonist, mis ei talu kraapimist. Ärge kasutage krõbestusalusel nuga või muid teravaid esemeid.
- Krõbestusaluse kriimustuste vältimiseks või sellelt toidu eemaldamiseks tuleks kasutada plastist tarvikuid.

3. Asetage toit krõbestusalusele.



- Ärge asetage krõbestusalusele mitte-kuumakindlaid anumaid, näiteks plastkausse.
- Ärge kunagi pange krõbestusalust ahju ilma pöördaluseta.

4. Asetage krõbestusalus mikrolaineahju metallrestile (või pöördalusele).



5. Valige sobiv küpsetusaeg ja võimsus. (Vaadake kõrvaolevat tabelit)

- **Krõbestusaluse puhastamine**
  Puhastage krõbestusalust sooja vee ja nõudepesuvahendiga ning loputage puhta veega.
- Ärge kasutage küürimisharja või kõva švammi, sest need võivad aluse pinda kahjustada.
- **Pidage meeles**
  Krõbestusalus ei ole nõudepesumasinakindel.

KÄSITSI KRÕBEDA KÜPSETUSE PROGRAMMID

Soovitame krõbestusalust eelkuumutada otse pöördalusel. Eelkuumutage krõbestusalus, kasutades 3–5 minuti jooksul funktsiooni 600 W + grill (🔥). Järgige tabelis toodud aegu ja juhiseid.

Toit	Portsjon	Võimsus	Eelkuumutusaeg (min)	Küpsetusaeg (min)
Peekon	4 viilu (80 g)	600 W + grill 🔥	3	3½-4
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Pange peekoniviilud krõbestusalusele üksteise kõrvale. Pange krõbestusalus restile.			
Grillitud tomatid	200 g (2 tk)	450 W + grill 🔥	3	4½-5
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Paigutage ringjalt krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.			
Burger (külmutatud)	2 tükki (125 g)	600 W + grill 🔥	3	7-7½
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Paigutage külmutatud burger krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile. 4-5 minuti pärast pöörake ümber.			

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 21 3/30/2013 10:31:22 AM

Toit	Portsjon	Võimsus	Eelkuumutusaeg (min)	Küpsetusaeg (min)
Pikad saiad (külmutatud)	200-250 g (2 tk)	450 W + grill	4	8-9
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage üks sai aluse keskele, 2 saia teineteise kõrvale. Pange krõbestusalus restile.			
Pitsa (külmutatud)	300-350 g	600 W + grill	4	9-10
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage külmutatud pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.			
Ahjukartulid	250 g 500 g	600 W + grill	3	5-6 8-9
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage kartulid. Paigutage kartulid krõbestusalusele, poolitatud pind allapoole. Paigutage ringjalt. Pange nõu restile.			
Kalapulgad (külmutatud)	150 g (5 tk) 300 g (10 tk)	600 W + grill	4	7-8 9-10
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Pintseldage alusele 1 spl õli. Asetage kalapulgad ringjalt alusele. Pöörake ümber 4 min pärast (5 tk) või 6 min pärast (10 tk).			
Kananagitsad (külmutatud)	125 g 250 g	600 W + grill	4	5-5½ 7½-8
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Määrige alus 1 spl Pange kanasuupisted alusele. Pange krõbestusalus restile. Pöörake ümber 3 min pärast (125 g) või 5 min pärast (250 g).			
Pitsa (jahutatud)	300–350 g	450 W + grill	4	6½-7½
	< Soovitused >			
	Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage jahutatud pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.			

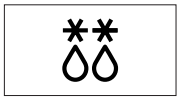
AUTOMAATSE SULATUSE KASUTAMINE

Automaatse kiirsulatusfunktsiooni abil saate sulatada liha, linnuliha, kala ning leiba/kooke. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt.
Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

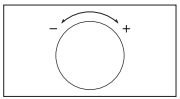
Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid nõusid.

Kõigepealt asetage külmutatud toiduained pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda **kiirsulatusnuppu** (). (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)



2. Valige toidu kaal, keerates **valimisketast**.



3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏀).

Tulemus

- Sulatamine algab.
- Poole sulatamisaja möödudes piiksub ahi ja tuletab teile meelde, et toit tuleb ümber pöörata.
- Sulatamise lõpetamiseks vajutage uuesti nuppu (⏀).

Toitu võite sulatada ka käsitsi. Selleks valige mikrolainefunktsiooniga küpsetamine/soojendamine võimsusega 180 W.
Lisateavet leiate lk 15 jaotisest „Küpsetamine/Soojendamine".

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 22 3/30/2013 10:31:22 AM

AUTOMAATSULATUSE PROGRAMMIDE KASUTAMINE

Selles tabelis on ära toodud erinevad automaatse kiirsulatuse programmid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala,leib või kook keraamilisele taldrikule.

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1. Liha	200-1500	20-60	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks.
2. Linnuliha	200-1500	20-60	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükkide sulatamiseks.
3. Kala	200-1500	20-50	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks.
4. Leib/ Kook	125-625	5-20	Asetage leib majapidamispaberile; keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. (Ukse avamisel jääb ahi sisselülitatuks, kuid peatab töö.) See programm sobib igasuguse leiva ja saia (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning saiakeste või pika saia sulatamiseks. Paigutage saiakesed ringikujuliselt. See programm sobib igasuguste pärmitaignaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaigna sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivataignaküpsetiste, puuvilja- ja kreemikookide või šokolaadikattega kookide sulatamiseks.

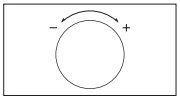
Kui soovite toitu käsitsi sulatada, valige käsitsi sulatamise funktsioon koos 180 W võimsustasemega. Lisateavet käsitsi sulatamise ja sulatusaegade kohta leiate lk 31–32.

MINU TALDRIKU FUNKTSIOONI KASUTAMINE

Minu taldriku funktsioonil on kaks eelprogrammeeritud toiduvalmistamise aega. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea. Saate valida portsjonite arvu, keerates valimisketast. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda **minu taldriku** nuppu ( ).

2. Valige portsjoni suurus, keerates **valimisketast.** (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)



3. Vajutage nuppu ( ).

Tulemus Küpsetamine algab. Kui see on lõppenud, juhtub järgnev.

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.

MINU TALDRIKU PROGRAMMIDE KASUTAMINE

Selles tabelis on toodud minu taldriku funktsiooni erinevad automaatsoojenduse programmid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused. Need programmid töötavad ainult mikrolaineenergiaga.

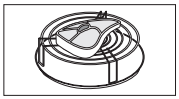
Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1. Jahutatud valmistoidud	300-350 400-450	2-3	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kolmest komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga).

EESTI

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 23 3/30/2013 10:31:23 AM

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
2. Jahutatud taimetoit	300-350 400-450	2-3	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kahe koostisainega toitudele (nt spagetid kastmega või riis köögiviljadega).

TARVIKUTE VALIMINE



Kasutage mikrolaineahjule sobivaid nõusid; ärge kasutage plastkarpe või -nõusid, papptasse, paberrätikuid jms.

Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetamist (grill ja mikrolaine), siis kasutage ainult selliseid nõusid, mis on üheaegselt nii mikrolaine- kui ka ahjukindlad.

Lisateavet sobivate nõude ja söögiriistade kohta leiate nõude juhendist leheküljel 26.

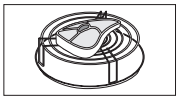
GRILLIMINE

Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata. Selle jaoks on mikrolaineahjul olemas grillrest.

1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades **grillinuppu** (), ja määrake eelsoojendusaeg, keerates **valimisketast**.

2. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏀).

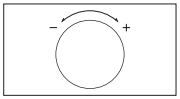
3. Avage uks ja asetage toit restile. Sulgege uks.



4. Vajutage **grillinuppu** ().

Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:

5. Valige grillimisaeg, keerates **valimisketast**. Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.



6. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏀).

Tulemus Grillimine algab. Kui see on lõppenud, juhtub järgnev.

1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Ärge muretsege, kui kütteelement grillimise ajal välja ja sisse lülitub. See on mõeldud ahju ülekuumenemise ärahoidmiseks.

Kasutage alati pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.

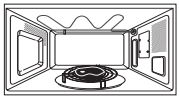
MIKROLAINE JA GRILLI KOMBINEERIMINE

Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineküpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

ALATI tuleb kasutada nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.

ALATI kasutage pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.

1. Avage uks.
Asetage toit restile ja rest pöördalusele.
Sulgege uks.



MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 24 3/30/2013 10:31:24 AM

2. Vajutage nuppu **Kombineeritud** ( ).

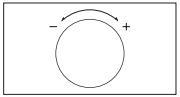
Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:

	(mikrolaine- ja grillirežiim)
600 W	(väljundvõimsus)

Valige sobiv võimsustase, vajutades uuesti **kombineeritud funktsiooni** nuppu ( ), kuni kuvatakse sobiv võimsus.

Grilli puhul temperatuuri valida ei saa.

3. Valige toiduvalmistamise aeg, keerates **valimisketast**. Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.



4. Vajutage nuppu **Start/+30s** ( ).

Tulemus Kombineeritud küpsetamine algab. Kui see on lõppenud, juhtub järgnev.

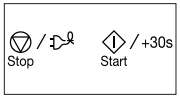
1) Ahi piiksub neli korda.
2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

Maksimaalne mikrolainete võimsus kombineeritud mikrolaine- ja grillirežiimi puhul on 600 W.

HELISIGNAALI VÄLJALÜLITAMINE

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

1. Vajutage kahe sekundi vältel nuppe ( ) ja ( ).

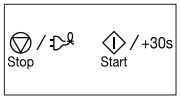


Tulemus

- Kuvatakse järgmine tähis.

- Ahi ei piiksu enam, kui te nuppu vajutate.

2. Helisignaali uuesti sisselülitamiseks vajutage uuesti kahe sekundi vältel nuppe ( ) ja ( ).



Tulemus

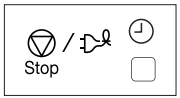
- Kuvatakse järgmine tähis.

- Ahi töötab jälle koos helisignaaliga.

MIKROLAINEAHJU TURVALUKUSTUS

Teie mikrolaineahjul on olemas spetsiaalne lapselukuprogramm, mis võimaldab ahju lukustada, nii et lapsed või kogenematud inimesed ei saa seda juhuslikult sisse lülitada.
Ahju saab lukustada igal ajal.

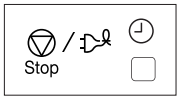
1. Vajutage kahe sekundi vältel nuppe ( ) ja ( ).



Tulemus

- Ahi on lukustatud (ühtki funktsiooni valida ei saa).
- Ekraanil kuvatakse „L”.

2. Ahju lukust avamiseks vajutage uuesti kahe sekundi vältel nuppe ( ) ja ( ).



Tulemus Ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.

EESTI

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 25 3/30/2013 10:31:25 AM

AHJUNÕUDE JUHIS

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid "läbistama", ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid. Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märge mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema. Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Glasuuritud taldrik	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreentopsid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metalläärega	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metalläärt, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.
• Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall		
• Nõud	✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
• Külmikukottide sulgurid	✗	
Paber		
• Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
• Ümbertöödeldud paber	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Plast		
• Hoiunõud	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
• Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
• Külmikukotid	✓✗	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajadusel torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ : Soovitatav **✓✗ : Kasutage ettevaatlikult** **✗ : Ei ole ohutu**

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 26 3/30/2013 10:31:25 AM

KÜPSETUSJUHIS

MIKROLAINED

Mikrolaineenergia läbistab toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt.
Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

KÜPSETAMINE

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud:
Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, näiteks roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Millised toidud sobivad mikrolaineküpsetuseks:
Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, näiteks värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal
Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toitu võib katta mitmel moel: nt keraamilise taldriku, plastist kaane või mikrolaineahjus kasutatava toidukilega.

Ooteajad
Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Küpsetusjuhis külmutatud köögiviljale

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Küpsetage kaetult minimaalse aja jooksul – vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.
Herned	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Harilik aeduba	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (porgandid/herned/mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (hiina moodi)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 27 3/30/2013 10:31:25 AM

Juhised riisi ja pasta valmistamiseks

Riis Kasutage suurt kaanega kuumuskindlat klaasnõud – riis paisub valmimise ajal kaks korda. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid.
Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

Pasta Kasutage suurt kuumuskindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Küpsetage ilma kaaneta.
Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage pärast seda hoolikalt.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Valge riis (blanšeeritud)	250 g	800 W	16-17	5	Lisage 500 ml külma vett.
Pruun riis (blanšeeritud)	250 g	800 W	21-22	5	Lisage 500 ml külma vett.
Riisisegu (riis + vesiriis)	250 g	800 W	17-18	5	Lisage 500 ml külma vett.
Maisisegu (riis + teravili)	250 g	800 W	18-19	5	Lisage 400 ml külma vett.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Lisage 1000 ml kuuma vett.

Küpsetusjuhis värskele köögiviljale

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Lisage 30–45 ml külma vett (2–3 spl) iga 250 g kohta, kui pole soovitatud teistsugust veekogust – vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga – vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

Vihje Lõigake värske köögivili ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Kõiki värskeid köögivilju tuleks küpsetada mikrolaine täisvõimsusel (800 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele.
Rooskapsas	250 g	5½-6½	3	Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett.
Porgandid	250 g	4½-5	3	Lõigake porgand ühesuurusteks tükkideks.
Lillkapsas	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele.
Suvikõrvits	250 g	3½-4	3	Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt.
Baklažaan	250 g	3½-4	3	Lõigake munataim väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahlaga.
Porrulauk	250 g	4½-5	3	Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks.
Seened	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge vett lisage. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist.
Sibulad	250 g	5½-6	3	Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett.
Paprika	250 g	4½-5	3	Lõigake paprika õhukesteks ribadeks.
Kartulid	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 28 3/30/2013 10:31:25 AM

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Nuikapsas	250 g	5-5½	3	Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks.

SOOJENDAMINE

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti.
Kasutage juhisena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine
Vältige suurte tükkide, näiteks praetükkide, soojendamist – need võivad enne keskosa tulikuumaks soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivaks muutuda. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine
Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 800 W, kuid teiste soojendamisel tuleb kasutada väiksemat võimsust – 600 W, 450 W või isegi 300 W. Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad). Segage toitu hoolikalt või pöörake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajadusel aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad
Toidu esmakordsel soojendamisel on kasulik vajaminev aeg tuleviku tarbeks üles märkida.
Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks tervenisti soe.
Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda.
Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2-4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.
Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

VEDELIKE SOOJENDAMINE

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Joogid (kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördalusele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt.
Supp (jahutatud)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord.
Hautis (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 29 3/30/2013 10:31:25 AM

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	4½-5½	3	Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) madalale keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist.
Täidetud pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	5-6	3	Pange täidetud pasta (nt ravioolid, tortelliinid) sügava keraamilise taldriku peale. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.
Praad (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pange 2–3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahju-kilega.

IMIKUTOIDU SOOJENDAMINE

IMIKUTOIT: Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt!
Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri.
Soovitatav serveerimistemperatuur: vahemikus 30–40 °C.
IMIKU PIIM: Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: umbes 37 °C.
MÄRKUS: Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida.
Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min)	Juhised
Imikutoit (köögivili + liha)	190 g	600 W	30 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 30 3/30/2013 10:31:25 AM

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min)	Juhised
Imikupuder (pudruteravili + piim + puuvili)	190 g	600 W	20 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.
Imiku piim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s kuni 1 min	2-3	Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud pudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kaant peale pange. Raputage läbi ja jätke vähemalt 3 minutiks seisma. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.

KÄSITSI SULATAMINE

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.

Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.

Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Pöörake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.

Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.

Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.

Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.

Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vaadake järgnevat tabelit.

Vihje Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage seda toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Umbes -18-20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisena järgnevat tabelit.

Külmutatud toit tuleks sulatada, kasutades sulatamise võimsustaset (180 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Liha				
Veisehakkliha	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Asetage liha keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Sealiha lõigud	250 g	7½-8½		
Linnuliha				
Kanatükid	500 g (2 tk)	14½-15½	15-40	Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Terve kana	900 g	28-30		
Kala				
Kalafilee	250 g (2 tk)	6-7	5-15	Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
	400 g (4 tk)	12-13		
Puuviljad				
Marjad	250 g	6-7	5-10	Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga).

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 31 3/30/2013 10:31:26 AM

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Sai				
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	(2 tk) (4 tk)	½-1 2-2½	5-20	Asetage kuklid ringina või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Röstsai/Võileib	250 g	4½-5		
Saksa must leib (nisu + rukkijahu)	500 g	8-10		

GRILL

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli 3-4 minutit eelkuumutamine pruunistab toidu kiiremini.

Ahjunõud grillimiseks:

Peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud:

Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni ja suitsusingi viilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused röstsaiad.

Tähtis:

Kui grillirežiim on kasutusel, veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõnsuse laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Pidage meeles, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti öeldud.

MIKROLAINE + GRILL

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi: 600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

Ahjunõud mikrolainete ja grilli kombinatsiooni kasutamisel

Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained läbistavad. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolaine ja grilli kombineerimisel sobivad toidud:

Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta) ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb pöörata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis:

Kui kombineeritud režiim (mikrolaine + grill) on kasutusel, siis veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõne laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Jätke meelde, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti märgitud. Vastasel juhul peab selle asetama pöördalusele. Jälgige juhiseid järgnevas tabelis.

Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber pöörata.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 32 3/30/2013 10:31:26 AM

Grillijuhis külmutatud toitudele

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisena.

Külmutatud toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	(2 tk) (4 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Ainult grill 1-2 1-2	Asetage kuklid ringjalt restile. Grillige kuklite teine pool soovitud krõbeduseni. Laske seista 2-5 minutit.
Pikad saiad + kate (tomatid, juust, sink, seened)	250–300 g (2 tk)	450 W + grill	8-9	-	Pange kaks külmutatud pikka saia kõrvuti restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Gratään (köögiviljad või kartulid)	400 g	450 W + grill	13-14	-	Pange külmutatud gratään väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange nõu restile. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.
Pasta (kannelloonid, makaronid, lasanje)	400 g	Mikrolaine + grill	600 W + grill 14-15	Ainult grill 2-3	Pange külmutatud pasta väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange nõu pöördalusele. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.
Kanasuupisted	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Pange kanasuupisted restile. Pöörake peale esimese aja möödumist ümber.
Ahjukrõpsud	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Asetage ahjukrõpsud ühtlaselt restil olevale küpsetuspaberile.

Värskete toitude grillijuhis

Eelsoojendage grilli grillifunktsiooniga 3–4 minutit.
Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisena.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Röstviilud	(4 tk) (igaüks 25 g)	Ainult grill	6-8	4-5½	Pange röstviilud restile üksteise kõrvale.
Kuklid (küpsetatud)	2-4 tükki	Ainult grill	2-3	2-3	Asetage kuklid ringjalt, alumine pool üleval, otse pöördalusele.
Grillitud tomatid	200 g (2 tk) 400 g (4 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Ainult grill 2-3	Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt kaanega klaasnõusse. Asetage nõu restile.
Hawaii röstsai (ananass, sink, juustuviilud)	(2 tk) (300 g)	450 W + grill	3½-4	-	Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega röstsaiad restile. Pange kaks röstsaia vastakuti otse restile. Laske seista 2-3 minutit.
Ahjukartulid	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	-	Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt restile, lõigatud pool grilli suunas.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 33 3/30/2013 10:31:26 AM

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Kanatükid	450-500 g (2 tk)	300 W + grill	10-12	12-13	Valmistage kanatükid õli ja maitseainetega ette. Asetage need ringjalt, luud suunatud sissepoole. Asetage üks kanatükk resti keskele. Laske seista 2-3 minutit.
Lamba-karbonaad/ biifsteek (poolküps)	400 g (4 tk)	Ainult grill	12-15	9-12	Katke lambalihalõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Sealiha lõigud	250 g (2 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 7-8	Ainult grill 6-7	Katke sealihalõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Ahjuõunad	1 õun (umbes 200 g) 2 õuna (umbes 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-	Puhastage õunad ning täitke need rosinate ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad kaanega klaasnõusse. Pange nõu restile.
Grillkana	1200 g	600 W + grill	15-18	15-18	Pintseldage kana õli ja maitseainetega. Asetage esimene kanarind rinnaga allapoole ja teine rinnaga ülespoole kuumuskindlasse nõusse. Laske pärast grillimist viis minutit seista.

SPETSIAALSED NÄPUNÄITED

VÕI SULATAMINE
Pange 50 g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30-40 sekundit 800 W juures kuni või on sulanud.

ŠOKOLAADI SULATAMINE
Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3-5 sekundit 450 W juures kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

SUHKRUSTUNUD MEE SULATAMINE
Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 20–30 sekundit 300 W juures, kuni mesi on sulanud.

ŽELATIINI SULATAMINE
Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kaanega klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Segage pärast sulatamist.

GLASUURI / KATTE VALMISTAMINE (KOOKIDELE)
Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega. Küpsetage klaasnõus 3½ kuni 4½ minutit 800 W juures kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

MOOSI VALMISTAMINE
Pange 600 g puuvilju (võib ka erinevaid marju) sobiliku suurusega kaanega klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetuna 10-12 minutitt 800 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske seista 5 minutit.

PUDINGI VALMISTAMINE
Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhendit ning segage korralikult. Kasutage sobiliku suurusega kaanega klaasnõud. Küpsetage kaetuna 6½ kuni 7½ minutitt 800 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt.

MANDLILAASTUDE PRUUNISTAMINE
Pange 30 g mandlilaaste keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Segage korduvalt pruunistamisel 3½ kuni 4½ minutit 600 W juures. Laske ahjus seista 2-3 minutit. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 34 3/30/2013 10:31:26 AM

MIDA TEHA, KUI TEIL ON SEADME TÖÖ SUHTES KAHTLUSI

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

See on normaalne.

- Ahjus on kondensatsioonivett.
- Õhuringlus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Valguspeegeldus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Uksest ja ventilatsiooniavadest tuleb auru.

Ahi ei käivitu nupu (⏀) vajutamisel.

- Kas uks on korralikult kinni?

Toit ei ole üldse küpsenud.

- Kas taimer on õigesti seadistatud ja/või nuppu (⏀) on vajutatud?
- Kas uks on kinni?
- Võib-olla on elektrivarustus olnud liigselt koormatud ja seetõttu on kaitse välja lülitunud?

Toit on kas üle- või alaküpsetatud.

- Kas valmistatavale toidule valiti sobiv küpsetusaeg?
- Kas valitud on sobiv võimsustase?

Ahjus on näha sädemeid ja kostab praginat (kaarleek).

- Kas ahju on pandud metallservaga nõusid?
- Kas olete unustanud ahju kahvli või muu metallist eseme?
- Kas alumiiniumfoolium on ahju seintele liiga lähedal?

Tuli ei põle.

- Ohutuse eesmärgil ei tohiks te pirni ise vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud teeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

Ahi tekitab häireid televiisori või raadio töös.

- Ahju töötamise ajal võib täheldada kergeid häireid televiisori või raadio töös. See on normaalne. Probleemi lahendamiseks paigutage mikrolaineahi televiisorist, raadiost ja antennidest kaugemale.
- Kui ahju mikroprotsessori töös esinevad häired, siis kuva võidakse lähtestada. Probleemi lahendamiseks eemaldage toitepistik seinakontaktist ja ühendage siis uuesti. Seadistage kell uuesti.

Esmakordsel kasutamisel võib eralduda suitsu ja halba lõhna.

- See on ajutine nähtus, mis on tingitud uute osade soojenemisest. Suits ja lõhn kaovad täielikult pärast ahju 10-minutilist töötamist. Lõhna kiiremini eemaldamiseks asetage mikrolaineahju sidruniviil või sidrunimahla ja pange ahi tööle.

Kui ülaltoodud suunised ei aita probleemi lahendada, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGi klienditeeninduskeskusega. Pange käepärast järgmine teave.

- Mudeli- ja seerianumber, mis on tavaliselt trükitud ahju tagaküljele.
- Teie garantii üksikasjad
- Probleemi selge kirjeldus

Seejärel võtke ühendust kohaliku edasimüüja või SAMSUNGi müügijärgse teenindusega.

TEHNILISED ANDMED

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.

Mudel	MG23F301T**, MG23F302T**
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz
Energiatarbimine	
Mikrolaine	1200 W
Ainult	1100 W
Kombineeritud režiim	2300 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Jahutusmeetod	Jahutus-ventilatsioonimootor
Mõõtmed (L x K x S)	
Väline	489 x 275 x 392 mm
Ahju õõnsus	330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Kaal	
Net	ca 13 kg

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_ET.indd 35 3/30/2013 10:31:26 AM

KÜSIMUSED VÕI MÄRKUSED

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tarff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Kood: DE68-04182Q

MG23F301T**
MG23F302T**

Mikrobangų krosnelė

Savininko instrukcijos ir gaminimo vadovas

Informuojame, kad „Samsung“ garantija netaikoma paslaugų skambučiams siekiant išsiaiškinti gaminio veikimą, pataisyti netinkamą įrengimą arba atlikti įprastą valymą ar priežiūrą.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Šis vadovas pagamintas iš 100 % perdirbto popieriaus.

įsivaizduokite galimybes

Dėkojame, kad įsigijote šį „Samsung“ gaminį. Jei norite, kad būtų suteikta nuodugnesnė techninė priežiūra, užregistruokite savo gaminį adresu

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 1 3/30/2013 10:36:11 AM

ŠIOS INSTRUKCIJŲ KNYGELĖS NAUDOJIMAS

Ką tik įsigijote SAMSUNG mikrobangų krosnelę. Savininko instrukcijose yra vertingos informacijos apie maisto gaminimą mikrobangų krosnelėje:

- saugos priemonės;
- tinkami priedai ir virtuvės reikmenys;
- naudingi gaminimo patarimai;
- valgio gaminimo patarimai.

SIMBOLIŲ IR PIKTOGRAMŲ PAAIŠKINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS	Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **sunkiai ar net mirtinai susižaloti**.
⚠ ATSARGIAI	Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **lengvai susižaloti arba padaryti žalos nuosavybei**.

Įspėjimas. Gaisro pavojus	Įspėjimas. Karštas paviršius
Įspėjimas. Elektra	Įspėjimas. Sprogi medžiaga
NEBANDYKITE.	NELIESKITE.
NEARDYKITE.	Tiksliai vadovaukitės nurodymais.
Ištraukite maitinimo laido kištuką iš sienos lizdo.	Patikrinkite, ar prietaisas įžemintas, kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio.
Pagalbos kreipkitės į techninės priežiūros centrą.	Pastaba
Svarbu	

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

Visada griežtai laikykitės šių saugos priemonių.

Prieš naudodami krosnelę įsitikinkite, kad laikomasi pateiktų nurodymų.

⚠ ĮSPĖJIMAS (tik mikrobangų krosnelei)

- **ĮSPĖJIMAS.** Jei durelės arba durelių sandarikliai sugadinami, krosnelė neturi būti naudojama, kol ją pataisys kvalifikuotas asmuo.
- **ĮSPĖJIMAS.** Galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.
- **ĮSPĖJIMAS.** Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 2 3/30/2013 10:36:12 AM

- **ĮSPĖJIMAS.** Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinės, jutimų arba protinės galimybės menkesnės arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba pamokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimą pavojų. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Vaikai neturi valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi suaugusiųjų.
- Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.
- Kai maistą šildote plastikinėse arba popierinėse talpyklose, stebėkite krosnelę, nes yra užsidegimo pavojus.
- Mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistui ir gėrimams. Džiovinant maistą ar drabužius arba šildant šildykles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus galima susižeisti arba gali kilti užsidegimo ar gaisro pavojus.
- Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna.
- **ĮSPĖJIMAS.** Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą reikia saugotis.
- **ĮSPĖJIMAS.** Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.
- Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę.
- Krosnelė turi būti reguliariai valoma ir šalinami maisto likučiai.
- Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.
- Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 3 3/30/2013 10:36:12 AM

- Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudojantis šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su šiuo prietaisu.
- Jeigu maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotasis atstovas ar atitinkamai kvalifikuotas asmuo.
- **ĮSPĖJIMAS.** Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.
- Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.
- Krosnelė turėtų būti tinkamai pasukta ir pastatyta reikiamame aukštyje, kad būtų galima lengvai pasiekti jos vidų ir valdymo sritį.
- Prieš naudojant krosnelę pirmą kartą, įdėkite į ją vandens ir įjunkite 10 minučių, tik tada galite naudoti krosnelę.
- Jei krosnelė skleidžia keistą garsą, degėsių kvapą arba dūmus, nedelsdami ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
- Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.
- Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant spintelės paviršiaus, ji neturi būti dedama į spintą.

⚠ ĮSPĖJIMAS (tik krosnelei) - pasirinktinai

- **ĮSPĖJIMAS.** Prietaisui veikiant kombinuotuoju režimu, dėl aukštos temperatūros vaikai krosnelę turėtų naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti krosnelės viduje esančių įkaistančių elementų.
- **ĮSPĖJIMAS.** Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.
- Negalima valyti garais.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 4 3/30/2013 10:36:12 AM

ĮSPĖJIMAS. Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lempą patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista.
Reikėtų saugotis ir neliesti įkaistančių elementų.
Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.

Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinės, jutimų arba protinės galimybės menkesnės arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba pamokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimą pavojų. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų.

Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to gali suskilti stiklas.

Veikiant prietaisui prienami paviršiai gali stipriai įkaisti.

Veikiant krosnelei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.

Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai.

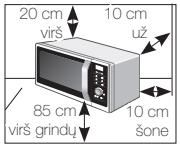
Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Šis gaminys yra 2 grupės B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukuriama ir (ar) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.
B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslams.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 5 3/30/2013 10:36:12 AM

MIKROBANGŲ KROSNELĖS ĮRENGIMAS

Pastatykite krosnelę ant lygaus paviršiaus 85 cm aukštyje virš grindų. Paviršius turi būti pakankamai tvirtas, kad išlaikytų krosnelės svorį.



1. Statydami krosnelę patikrinkite, ar tinkamas vėdinimas: už jos ir šonuose palikite ne mažesnį, kaip 10 cm (4 col.) tarpą ir 20 cm (8 col.) tarpą virš krosnelės.

2. Iš krosnelės išimkite visas pakuotės medžiagas.

3. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąjį diską. Patikrinkite, ar sukamasis diskas sukasi laisvai. (tik modeliams su sukamuoju disku)

4. Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.

- Jei maitinimo laidas sugadintas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotasis atstovas ar atitinkamai kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojų. Saugos sumetimais kabelį junkite į atitinkamą kintamosios srovės įžemintą lizdą.
- Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie orkaitės arba radiatoriaus. Turi būti atsižvelgiama į krosnelės maitinimo tiekimo specifikacijas, o naudojamas ilginamasis laidas turi būti tokio paties standarto kaip pateikiamas su krosnele. Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS VALYMAS

Šios jūsų mikrobangų krosnelės dalys turėtų būti reguliariai valomos, kad nesikauptų riebalai ir maisto dalelės:

- vidiniai ir išoriniai paviršiai;
- durelės ir durelių sandarikliai;
- sukamasis diskas ir sukamieji žiedai (tik modeliams su sukamuoju disku).

- **VISADA** užtikrinkite, kad durelių sandarikliai būtų švarūs ir durelės tinkamai užsidarytų.
- Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

1. Nuvalykite išorės paviršius švelnia šluoste ir šiltu muilinu vandeniu. Paskalaukite ir

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 6 3/30/2013 10:36:13 AM

nusausinkite.

2. Nuo vidinių krosnelės paviršių muilina šluoste nuvalykite visą užtiškusį skystį arba dėmes. Paskalaukite ir nusausinkite.

3. Norėdami nuvalyti sukietėjusias maisto daleles ir pašalinti kvapus, į krosnelę pastatykite praskiestų citrinų sulčių puodelį ir dešimt minučių pakaitinkite naudodami didžiausią galią.

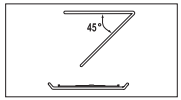
4. Kai būtina, indaplove išplaukite lėkštę.

NEPILKITE į angas vandens. **NIEKADA** nenaudokite abrazyvinių gaminių arba cheminių tirpiklių. Būkite labai atidūs valydami durelių sandariklius, kad dalelės:

- nesikauptų;
- nekliudytų tinkamai uždaryti dureles.

Išvalykite mikrobangų krosnelės vidų po kiekvieno naudojimo švelniu valymo priemonės tirpalu, tačiau prieš valydami leiskite mikrobangų krosnelei atvėsti, kad nesusižeistumėte.

Valant krosnelės vidaus viršutinę dalį, patogu pasukti kaitintuvą žemyn 45 ° kampu ir išvalyti.
(Tik modeliams su sukamuoju šildytuvu)



MIKROBANGŲ KROSNELĖS LAIKYMAS IR TAISYMAS

Laikant ir remontuojant mikrobangų krosnelę turėtų būti taikomos paprastos atsargumo priemonės.
Krosnelė neturi būti naudojama, jei sugadintos durelės arba jų sandarikliai:

- sulūžę vyriai;
- sugadinti sandarikliai;
- deformuotas arba sulankstytas krosnelės korpusas.

Taisyti turėtų tik kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas

NIEKADA nuo krosnelės nenuimkite išorės aptaiso. Jei krosnelė sugedusi ir ją reikia taisyti arba abejojate dėl jos būklės:

- ištraukite laidą iš sienos lizdo;
- kreipkitės į artimiausią garantinio aptarnavimo centrą.

Jei krosnelės laikinai nenaudosite, pasirinkite sausą nedulkėtą vietą.
Priežastis: dulkės ir drėgmė gali neigiamai paveikti krosnelės dalis.

Ši mikrobangų krosnelė neskirta komerciniam naudojimui.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 7 3/30/2013 10:36:13 AM

Lemputės negalima keisti patiems saugumo sumetimais. Kreipkitės į artimiausią „Samsung“ klientų aptarnavimo centrą, kad kvalifikuotas specialistas pakeistų lemputę.

⚠ ĮSPĖJIMAS				
Prietaisą gali keisti arba taisyti tik kvalifikuoti darbuotojai.	✓	✓	✓	✓
Skysčių ir kito maisto nešildykite sandariose mikrobangų krosnelėms skirtose talpose.	✓	✓	✓	✓
Saugos sumetimais nenaudokite aukšto slėgio vandens valiklių arba garinių purškiklių.	✓	✓	✓	✓
Neįrenginėkite šio prietaiso prie šildytuvų, degių medžiagų, drėgnoje, taukuotoje arba dulkėtoje vietoje, tiesioginių saulės spindulių ir vandens pasiekiamoje vietoje arba ten, kur galimas dujų nuotėkis; būtinas lygus paviršius.	✓	✓	✓	✓
Šis prietaisas turi būti tinkamai įžemintas pagal vietinius ir nacionalinius įstatymus.	✓	✓	✓	✓
Nuo maitinimo kištuko ir jo kontaktų sausa šluoste reguliariai nuvalykite visus svetimkūnius, pvz., dulkes arba vandenį.	✓	✓	✓	✓
Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.	✓	✓	✓	✓
Įvykus dujų (pvz., propano, suskystintųjų naftos dujų ir kt.) nuotėkiui, nedelsdami išvėdinkite patalpą neliesdami maitinimo kištuko.	✓	✓	✓	✓
Nelieskite maitinimo kištuko drėgnomis rankomis.	✓	✓	✓	✓
Nemėginkite išjungti prietaiso ištraukdami maitinimo kištuką, kai įrenginys veikia.	✓	✓	✓	✓
Nekiškite pirštų arba svetimkūnių. Jei į prietaisą patektų, pvz., vandens, ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓
Saugokite prietaisą nuo didelio slėgio arba smūgių.	✓	✓	✓	✓
Nestatykite krosnelės virš dūžtančių objektų, pvz., kriauklės arba stiklo dirbinių	✓	✓		
Prietaisui valyti nenaudokite benzeno, skiediklio, alkoholio, garų valiklio arba aukšto slėgio valiklio.	✓	✓	✓	✓
Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka nurodytas gaminio specifikacijose.	✓	✓		✓
Tvirtai įkiškite maitinimo kištuką į sienos lizdą. Nenaudokite šakotuvo, ilginamojo laido arba elektros transformatoriaus.	✓	✓	✓	
Nekabinkite maitinimo laido ant metalinio objekto, nekiškite jo tarp daiktų arba už krosnelės.	✓	✓	✓	
Nenaudokite sugadinto maitinimo kištuko, maitinimo laido arba atsilaisvinusio sienos lizdo. Kai maitinimo kištukas arba maitinimo laidas sugadinami, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓
Nepilkite arba tiesiogiai nepurkškite vandens į krosnelę.	✓	✓		
Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų arba ant krosnelės durelių.	✓	✓	✓	
Ant krosnelės paviršiaus nepurkškite lakių medžiagų, pvz., insekticidų.	✓	✓		
Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Būkite labai atsargūs šildydami patiekalus arba gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio, nes alkoholio garai gali pasiekti įkaitusias krosnelės dalis.	✓		✓	✓
Žiūrėkite, kad atidarant ar uždarant dureles šalia nebūtų vaikų, nes jie gali atsitrenkti į dureles arba prisispausti jomis pirštus.	✓	✓	✓	✓

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 8 3/30/2013 10:36:18 AM

ĮSPĖJIMAS. Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą reikia saugotis; siekdami išvengti tokios situacijos VISADA leiskite pastovėti bent 20 sekundžių po to, kai krosnelė išjungiama, kad temperatūra suvienodėtų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Jei apsiplikėte, laikykitės šių PIRMOSIOS PAGALBOS nurodymų: • nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių; • apriškite švariu sausu tvarsčiu; • netepkite jokiais kremais, aliejais arba losjonais.	✓	✓	✓	✓

⚠ ATSARGIAI				
Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse; NENAUDOKITE jokių metalinių talpyklų, stalo indų su aukso arba sidabro apdaila, iešmų, šakučių ir kt. Pašalinkite popierinių arba plastikinių maišelių vielos raiščius. Priežastis: galimas elektros lankas arba kibirkščiavimas, krosnelė gali būti sugadinta.	✓		✓	✓
Nenaudokite mikrobangų krosnelės džiovinti popieriui arba drabužiams.	✓		✓	✓
Mažesniam maisto kiekiui šildyti naudokite trumpesnį laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.	✓		✓	✓
Nemerkite maitinimo kabelio arba kištuko į vandenį, saugokite maitinimo kabelį nuo karščio.	✓	✓		
Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę; be to, nešildykite oro nepraleidžiančių arba vakuuminių butelių, indų, talpyklų, nelukštentų riešutų, pomidorų ir kt.			✓	✓
Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Šios medžiagos gali užsidegti karštam orui išeinant iš krosnelės. Be to, krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.	✓		✓	
Imdami indą iš krosnelės visada užsimaukite virtuvines pirštines, kad nenudegtumėte.			✓	
Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.			✓	
Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegintų išsiveržęs karštas oras arba garai.			✓	
Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia. Mikrobangų krosnelė savaime išsijungs po 30 minučių saugos tikslais. Rekomenduojama krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.	✓			✓
Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus tarpus (žr. Mikrobangų krosnelės įrengimas).	✓		✓	
Būkite atsargūs, kai kitus elektros prietaisus jungiate į lizdus, esančius prie krosnelės.	✓	✓	✓	

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 9 3/30/2013 10:36:19 AM

ATSARGUMO PRIEMONĖS, PADEDANČIOS IŠVENGTI PERNELYG DIDELĖS MIKROBANGŲ ENERGIJOS. (TIK MIKROBANGŲ KROSNELEI)

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

(a) Jokiomis aplinkybėmis neturi būti mėginama naudotis krosnele neuždarius durelių, negalima gadinti saugos užraktų (durelių užraktų) arba mėginti ką nors įkišti į jų angas.

(b) NEKIŠKITE jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Užtikrinkite, kad durelės ir jų sandarinimo paviršiai būtų švarūs: pasinaudoję pirmiau nuvalykite drėgna šluoste, tada - švelnia ir sausa šluoste.

(c) NENAUDOKITE sugedusios krosnelės, kol jos nepataisys kvalifikuotas gamintojo parengtas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas. Labai svarbu, kad tinkamai užsidarytų krosnelės durelės ir nebūtų sugadinta:

(1) durelės (sulenktos);

(2) durelių vyriai (sulūžę arba atsilaisvinę);

(3) durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai.

(d) Krosnelę turėtų reguliuoti arba taisyti tik tinkamai gamintojo parengtas ir kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas.

„Samsung“ ima remonto mokestį už priedo pakeitimą arba kosmetinio defekto pataisymą, jei žala prietaisui buvo padaryta ir (arba) priedas sugadintas ar prarastas dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

(a) Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios durelės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.

(b) Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, jungiamoji mova ar grotelės, arba jų trūksta.

- Naudokite šį prietaisą pagal paskirtį, kaip nurodyta šiame instrukcijų vadove. Šio vadovo įspėjimai ir svarbūs saugos nurodymai neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo prietaisą yra jūsų pačių atsakomybė.
- Šios naudojimo instrukcijos taikomos įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei kyla klausimų arba neaiškumų, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos internete adresu www.samsung.com.
- Ši mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistui. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių arba pagalvių, nes galite nudegti ir sukelti gaisrą. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant prietaisą.
- Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

TINKAMAS ŠIO GAMINIO IŠMETIMAS (ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS ATLIEKOS)

(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.

Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirko, arba į vietos valdžios institucijas.

Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 10 3/30/2013 10:36:20 AM

TURINYS

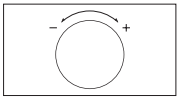
Trumpasis vadovas 11
Krosnelė 12
Valdymo skydelis 12
Priedai 13
Laiko nustatymas 14
Mikrobangų krosnelės veikimo principas 14
Tikrinimas, ar krosnelė tinkamai veikia 15
Gaminimas/Pašildymas 15
Galios lygiai 16
Kvapų šalinimo funkcijos naudojimas 16
Gaminimo trukmės reguliavimas 16
Valgio gaminimo sustabdymas 16
Energijos taupymo režimo nustatymas 16
Sveiko maisto ruošimo funkcijų naudojimas 17
Sveiko maisto ruošimo programų naudojimas: daržovės ir grūdai 17
Sveiko maisto ruošimo programų naudojimas: paukštiena ir žuvis 18
Galios gaminimo garuose patarimai (tik MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* modeliams) 19
Skrudinimo lėkštės naudojimo patarimai (tik MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* modeliams) 21
Rankinio gaminimo su plutele programos 21
Automatinės atšildymo funkcijos naudojimas 22
Automatinių atšildymo programų naudojimas 23
Funkcijos Mano lėkštėnaudojimas 23
Mano lėkštėprogramų naudojimas 23
Priedų pasirinkimas 24
Kepimas ant grotelių 24
Mikrobangų ir kepsninės derinimas 24
Garso signalo išjungimas 25
Mikrobangų krosnelės saugos užraktas 25
Virtuvės reikmenų vadovas 26
Valgio gaminimo vadovas 27
Ką daryti, jei kyla abejonių ar keblumų 35
Techninės specifikacijos 35

TRUMPASIS VADOVAS

Jei norite pagaminti maistą:

1. Įdėkite maistą į krosnelę. Pasirinkite galios lygį vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **mikrobangų krosnelė** (▒).

2. Pasirinkite reikiamą gaminimo laiką sukdami **valdymo rankenėlę**.

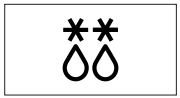


3. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30s)** (◇).

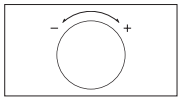
Rezultatas: Pradedama gaminti maistą. Baigus, krosnelė pypteli 4 kartus.

Jei norite automatiškai greitai atšildyti kokį nors maistą

1. Įdėkite užšaldytą maistą į krosnelę. Pasirinkite maisto tipą vieną arba keletą kartą paspausdami mygtuką **atšildymo galia**(▒▒).



2. Pasirinkite reikiamą svorį sukdami **valdymo rankenėlę**.



3. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30s)** (◇).

Jei norite pridėti 30 papildomų sekundžių.

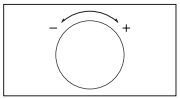
Palikite maistą krosnelėje. Paspauskite **+30s** vieną kartą arba keletą kartų, atsižvelgdami į tai, kiek papildomų 30 sekundžių norite pridėti.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 11 3/30/2013 10:36:21 AM

Jei norite kepti maistą ant grotelių:

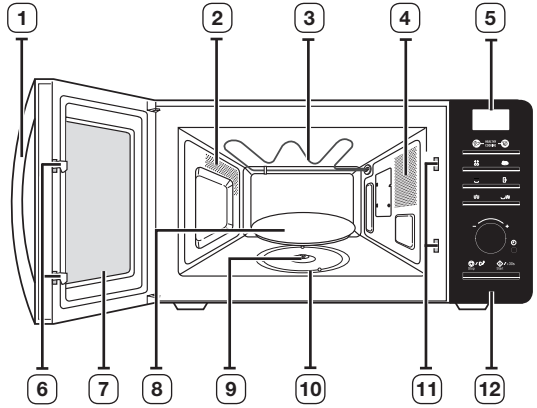
1. Paspauskite mygtuką **Kepsninė** (⎍).

2. Pasirinkite reikiamą gaminimo laiką sukdami **valdymo rankenėlę**.



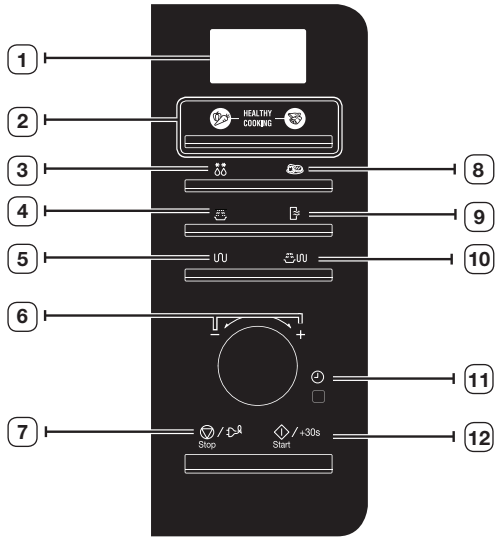
3. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30s)** (⏀).

KROSNELĖ



1. DURELIŲ RANKENA
2. VĖDINIMO ANGOS
3. KEPSNINĖ
4. APŠVIETIMAS
5. EKRANAS
6. DURELIŲ UŽRAKTAI
7. DURELĖS
8. SUKAMASIS DISKAS
9. JUNGIAMOJI MOVA
10. SUKAMASIS ŽIEDAS
11. SAUGOS BLOKAVIMO ANGOS
12. VALDYMO SKYDELIS

VALDYMO SKYDELIS



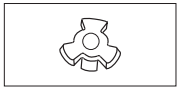
1. EKRANAS
2. SVEIKO MAISTO RUOŠIMO MYGTUKAS
3. GALIOS ATŠILDYMO MYGTUKAS
4. MIKROBANGŲ KROSNELĖS MYGTUKAS
5. KEPSNINĖS MYGTUKAS
6. VALDYMO RANKENĖLĖ (SVORIS/PORCIJOS DYDIS/ LAIKAS)
7. MYGTUKAS SUSTABDYTI/ EKON.
8. MYGTUKAS MANO LĖKŠTĖ
9. MYGTUKAS KVAPŲ ŠALINIMAS
10. MIKROBANGŲ KROSNELĖS + KEPSNINĖS MYGTUKAS
11. LAIKRODŽIO NUSTATYMO MYGTUKAS
12. PALEIDIMO/+30sek. MYGTUKAS

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 12 3/30/2013 10:36:21 AM

PRIEDAI

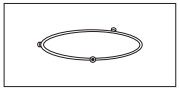
Atsižvelgiant į įsigytą mikrobangų krosnelės modelį, pateikiami keli priedai, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.

1. **Jungiamoji mova**, įmontuota krosnelės pagrinde virš variklio veleno.



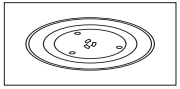
Paskirtis: jungiamoji mova suka sukamąjį diską.

2. **Sukamasis žiedas**, dedamas krosnelės viduryje.



Paskirtis: sukamasis žiedas palaiko sukamąjį diską.

3. **Sukamasis diskas**, dedamas ant sukamojo žiedo, ties viduriu atitaikant pagal jungiamąją movą.

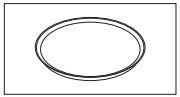


Paskirtis: sukamasis diskas yra pagrindinis valgio gaminimo paviršius; jį galima lengvai išimti, jei norima nuvalyti.

4. **Kepsninės padėklas,** statomas ant sukamojo disko.

Paskirtis: metalinis padėklas gali būti naudojamas gaminant valgį kepsninėje arba kombinuotuoju būdu.

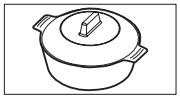
5. **Skrudinimo lėkštė,** žr. psl. 21-22.
(tik MG23F301TC*,MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* modeliams)



Paskirtis: Skrudinimo lėkštė naudojama geriau apskrudinti maistą, derinant mikrobangų krosnelės arba kepsninės maisto gaminimo režimus. Tai padeda išlaikyti tešlos ir picos pagrindo trapumą.

NENAUDOKITE mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamojo disko.

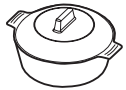
6. **Garų viryklė,** žr. 19-21 psl.
(tik MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* modeliams)



Paskirtis : plastikinė garų viryklė naudojant galios garų funkciją.

NENAUDOKITE mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamojo disko.

NENAUDOKITE su garų virykle **Kepsninės** (♨) ir **Kombinuoto** (🍲♨) režimo.

Darbo režimas	MIKROBANGOS (🍲)	KEPSNINĖ (♨)	KOMBINUOTAS (🍲♨)
 (garų viryklė)	O	X	X

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 13 3/30/2013 10:36:22 AM

LAIKO NUSTATYMAS

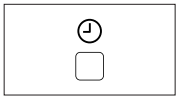
Jūsų mikrobangų krosnelėje yra įtaisytas laikrodis. Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „:0", „88:88" arba „12:00".
Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 12 arba 24 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

- pirmą kartą statant mikrobangų krosnelę;
- po maitinimo trikties.

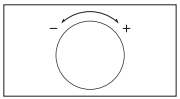
Nepamirškite iš naujo nustatyti laikrodį, kai pereinama iš vasaros laiko į žiemos laiką ir atvirkščiai.

Automatinė energijos taupymo funkcija
Jei nepasirinkote jokios funkcijos, kai prietaiso nustatymai įpusėję arba kai jis veikia su laikinojo stabdymo nuostata, funkcija atšaukiama, ir po 25 minučių rodomas laikrodis. Krosnelės lemputė bus išjungta po 5 minučių su atidarytų durelių nuostata.

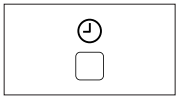
1. **Kad laikas būtų rodomas...**
   24 valandų formatu
   12 valandų formatu
   Vieną ar kelis kartus paspauskite mygtuką **laikrodis** (🕘).



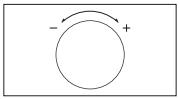
2. Pasukite **valdymo rankenėlę,** kad nustatytumėte valandą.



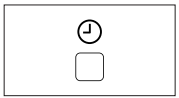
3. Paspauskite mygtuką **laikrodis** (🕘).



4. Pasukite **valdymo rankenėlę**, kad nustatytumėte minutes.



5. Paspauskite mygtuką **laikrodis** (🕘).



MIKROBANGŲ KROSNELĖS VEIKIMO PRINCIPAS

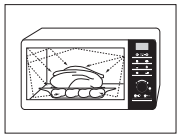
Mikrobangos - tai didelio dažnio elektromagnetinės bangos; išskiriama energija skirta gaminti arba pašildyti maistą, nepakeičiant jo formos ar spalvos.

Mikrobangų krosnelės paskirtis:

- atšildyti (rankiniu ir automatiniu būdu)
- gaminti valgį
- pašildyti

Valgio gaminimo principas:

1. Magnetrono gaminamos mikrobangos tolygiai paskirstomos maistui sukantis ant sukamojo disko. Tokiu būdu maistas gaminamas tolygiai.
2. Maistas sugeria mikrobangas iki 1 colio (2,5 cm) gylio. Tuomet valgis toliau gaminamas karščiui sklaidantis maiste.
3. Valgio gaminimo trukmė įvairi: ji priklauso nuo naudojamo indo ir maisto savybių, būtent:
   - Kiekio ir tankio.
   - Vandens kiekio.
   - Pirminės temperatūros (šaldytų arba nešaldytų maisto produktų).



Kadangi valgio vidurinė dalis gaminama sklaidantis karščiui, patiekalą ištraukus iš krosnelės jis toliau verda ar kepa tolygiai. Todėl reikia vadovautis patiekalo laukimo laiku, nurodytu receptuose ir šioje knygelėje, siekiant užtikrinti:

- Tolygų valgio gaminimą iki pat vidurio.
- Vienodą viso patiekalo temperatūrą.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 14 3/30/2013 10:36:23 AM

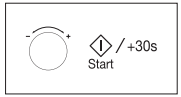
TIKRINIMAS, AR KROSNELĖ TINKAMAI VEIKIA

Toliau pateikta paprasta procedūra, skirta bet kada patikrinti, ar jūsų krosnelė veikia tinkamai.
Patraukę rankenėlę durelių dešinėje, atverkite krosnelės dureles. Ant sukamojo disko pastatykite stiklinę su vandeniu. Tada uždarykite dureles.

1. Paspauskite mygtuką **mikrobangų krosnelė** ( )

Rezultatas: Rodomi 800 W (didžiausia gaminimo galia) rodmenys

2. Nustatykite laiką (4-5 minutes) pasukdami valdymo rankenėlę ir paspauskite mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30s)** ( ).



Rezultatas: užsidega krosnelės lemputė ir pradeda suktis sukamasis diskas.

1) Pradedama gaminti, o baigus krosnelė supypsi 4 kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Krosnelę reikia įjungti į atitinkamą sieninį maitinimo lizdą. Sukamasis diskas turi būti įdėtas į krosnelę. Jeigu naudojamas galingumas neatitinka didžiausio leistino parametro, vanduo užverda per ilgesnį laiką.

GAMINIMAS/PAŠILDYMAS

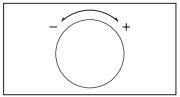
Toliau paaiškinta, kaip gaminti arba pašildyti maistą.
Prieš palikdami krosnelę be priežiūros, VISADA patikrinkite gaminimo parametrus.
Pirmiausia padėkite maistą sukamojo disko viduryje. Tada uždarykite dureles.

1. Paspauskite mygtuką **mikrobangų krosnelė** ( ).

Rezultatas: Rodomi 800 W (didžiausia gaminimo galia) rodmenys:
pasirinkite tinkamą galios lygį dar kartą paspausdami mygtuką **mikrobangų krosnelė** ( ), kol bus rodoma atitinkama galia vatais. Žr. galios lygio lentelę.

2. Nustatykite reikiamą gaminimo laiką sukdami **valdymo rankenėlę**.

Rezultatas: Rodomas gaminimo laikas.



3. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30s)** ( ).

Rezultatas: užsidega krosnelės lemputė ir pradeda suktis sukamasis diskas.

1) Pradedama gaminti, o baigus krosnelė supypsi 4 kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Niekada nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia.

Jei norite patiekalą trumpai pašildyti naudodami didžiausią galią (800 W), paprasčiausiai paspauskite mygtuką **+ 30 s** vieną kartą kiekvienam 30 sekundžių laikotarpiui. Krosnelė įsijungia iš karto.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 15 3/30/2013 10:36:23 AM

GALIOS LYGIAI

Galite pasirinkti iš toliau nurodytų galios lygių.

Galingumas	Išvestis	
	MIKROBANGOS	KEPSNINĖ
DIDELIS	800 W	-
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	600 W	-
VIDUTINIS	450 W	-
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	300 W	-
ATŠILDYMAS	180 W	-
MAŽAS / PALAIKYTI ŠILTĄ	100 W	-
KEPSNINĖ	-	1100 W
KOMBINUOTASIS I	600 W	1100 W
KOMBINUOTASIS II	450 W	1100 W
KOMBINUOTASIS III	300 W	1100 W

Jei pasirenkate didesnį galios lygį, gaminimo laikas turi būti trumpesnis.

Jei pasirenkate žemesnį galios lygį, gaminimo laikas turi būti ilgesnis.

KVAPŲ ŠALINIMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Naudokite šią funkciją baigę gaminti kvapų maistą arba kai krosnelės viduje yra daug dūmų. Pirmiau išvalykite krosnelės vidų.

Išvalę paspauskite mygtuką **kvapų šalinimas** (). Išgirsite keturis pyptelėjimus.

Kvapų šalinimo laiko trukmė yra 5 minutės. Paspaudus mygtuką **+30s**, jis pratęsiamas 30 sekundžių.

Didžiausia kvapų šalinimo laiko trukmė yra 15 minučių.

GAMINIMO TRUKMĖS REGULIAVIMAS

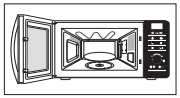
Galite pratęsti gaminimo laiką paspausdami mygtuką **+30s**, ir kiekvienu paspaudimu pridėdami 30 sekundžių.

Kiekvieną kartą norėdami pridėti 30 sekundžių, paspauskite mygtuką **+30s**.

VALGIO GAMINIMO SUSTABDYMAS

Norėdami patikrinti maistą, gaminimą galite bet kada sustabdyti.

1. Norėdami laikinai sustabdyti:



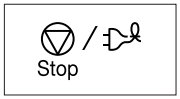
1) atidarykite dureles.

Rezultatas: Gaminimas sustabdomas. Norėdami atnaujinti gaminimą, uždarykite dureles ir dar kartą paspauskite ().

2) paspauskite mygtuką **Stop (sustabdyti)** ().

Rezultatas: Gaminimas sustabdomas. Norėdami tęsti valgio gaminimą, dar kartą paspauskite ().

2. Norėdami visiškai sustabdyti, paspauskite mygtuką **Stop (sustabdyti)** ().



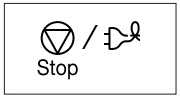
Rezultatas: Gaminimas sustabdomas. Jei norite atšaukti gaminimo parametrus, dar kartą paspauskite mygtuką **Stop (sustabdyti)** ().

Be to, galite atšaukti parametrą prieš pradėdami, tiesiog paspausdami **Stop (sustabdyti)** ().

ENERGIJOS TAUPYMO REŽIMO NUSTATYMAS

Krosnelė turi energijos taupymo režimą. Ši funkcija taupo elektros energiją, kai krosnelė nenaudojama. Įprastinė būsena yra budėjimo režimas, kai nesinaudojant prietaisu rodomas laikrodis.

- Paspauskite mygtuką **energijos taupymas** ().
  Rezultatas: Ekranas išjungiamas.
- Norėdami išjungti energijos taupymo režimą, atidarykite dureles arba paspauskite mygtuką**energijos taupymas** (), ir ekrane pasirodys dabartinio laiko rodinys. Krosnelė parengta naudojimui.



MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 16 3/30/2013 10:36:24 AM

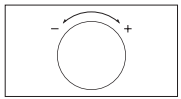
SVEIKO MAISTO RUOŠIMO FUNKCIJŲ NAUDOJIMAS

Sveiko maisto ruošimo funkcija turi dvidešimt iš anksto suprogramuotų gaminimo laikų. Jums nereikia nustatyti gaminimo laiko arba galios lygio. Vienos porcijos gaminimą galima sureguliuoti pasukant **valdymo rankenėlę**.

Pirmiausia maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

1. Pasirinkite gaminamo maisto tipą vieną ar kelis kartus paspausdami mygtukus **Healthy Cooking (sveiko maisto ruošimas)** (HEALTHY COOKING) arba **Healthy Cooking (sveiko maisto ruošimas)** (HEALTHY COOKING).

2. Pasirinkite porcijos dydį pasukdami **valdymo rankenėlę**. (Žr. šone esančią lentelę.)



3. Paspauskite mygtuką **Paleisti/+30s** (◊).

Rezultatas: pradedama gaminti maistą. Baigus gaminti.

1) Krosnelė supypsi 4 kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

SVEIKO MAISTO RUOŠIMO PROGRAMŲ NAUDOJIMAS: DARŽOVĖS IR GRŪDAI

Šioje lentelėje pateikiama 12 sveikos mitybos automatinių programų gaminti maistą iš daržovių ir grūdų. Joje nurodyti kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos. 1-10 programos naudoja tik mikrobangų energiją. 11-12 programos naudoja mikrobangų ir kepsninės derinį.

Kodas	Maistas	Porcija (g)	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
1	Brokoliai	250 500	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite brokolius, susmulkinkite į galvutes. Tolygiai sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) vandens, kai ruošiama 250 g, įpilkite 60-75 ml (4-5 valgomuosius šaukštus), kai ruošiama 500 g. Pastatykite indą sukamojo disko viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite.
2	Morkos	250	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite morkas ir supjaustykite griežinėliais. Tolygiai sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (2 valgomuosius šaukštus) vandens, kai ruošiama 250 g. Pastatykite indą sukamojo disko viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite.
3	Žaliosios pupelės	250	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite žaliąsias pupeles. Tolygiai sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 30 ml (1 valgomąjį šaukštą) vandens, kai ruošiama 250 g. Pastatykite indą sukamojo disko viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite.
4	Špinatai	150	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite špinatus. Sudėkite juos į stiklinį dubenį su dangčiu. Vandens nepilkite. Pastatykite indą sukamojo disko viduryje. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 17 3/30/2013 10:36:25 AM

Kodas	Maistas	Porcija (g)	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
5	**Kukurūzų burbuolės**	250 (1 gab.)	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite kukurūzų burbuoles ir sudėkite į ovalų stiklinį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir pradurkite plėvelę.
6	**Nuskustos bulvės**	250 500	2-3	Nuplaukite ir nuskuskite bulves, supjaustykite vienodo dydžio griežinėliais. Sudėkite jas į stiklinį dubenį su dangčiu. Įpilkite 45-60 ml vandens (3-4 valg. šaukštus). Pastatykite indą sukamojo disko viduryje. Gaminkite uždengę.
7	**Rudieji ryžiai** (apvirti)	125	5-10	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (¼ l). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių.
8	**Pilno grūdo makaronai**	125	1	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite 0,5 verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite, o po to nupilkite vandenį.
9	**Kynva**	125	1-3	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių.
10	**Bulgur**	125	2-5	Naudokite didelį stiklinį krosnelėms skirtą indą su dangčiu. Įpilkite dvigubą kiekį šalto vandens (250 ml). Gaminkite uždengę. Prieš palikdami stovėti pamaišykite ir įberkite druskos bei žolelių.
11	**Daržovių apkepas**	500	2-3	Sudėkite daržoves, pvz., apvirtus bulvių griežinėlius, cukinijos griežinėlius, pomidorus ir padažą į tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ indą. Užberkite tarkuoto sūrio. Pastatykite indą ant padėklo.
12	**Pakepinti pomidorai**	400	1-2	Nuplaukite ir nuvalykite pomidorus, supjaustykite juos per pusę ir sudėkite į krosnelėms skirtą indą. Užberkite tarkuoto sūrio. Pastatykite indą ant padėklo.

SVEIKO MAISTO RUOŠIMO PROGRAMŲ NAUDOJIMAS: PAUKŠTIENA IR ŽUVIS

Šioje lentelėje pateikiamos 8 sveikos mitybos automatinio gaminimo programos paukštienai ir žuviai, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos. 1-6 programos naudoja tik mikrobangų energiją. 7-8 programos naudoja mikrobangų ir kepsninės derinį.

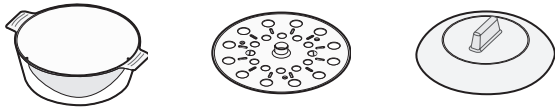
Kodas	Maistas	Porcija (g)	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
1	**Vištienos krūtinėlė**	300 (2 gab.)	2	Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamojo disko.
2	**Kalakuto krūtinėlė**	300 (2 gab.)	2	Nuplaukite gabalėlius ir įdėkite į keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamojo disko.
3	**Šviežia žuvies filė**	300 (2 gab.)	1-2	Nuplaukite žuvį ir įdėkite į keraminę lėkštę, apipilkite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamojo disko.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 18 3/30/2013 10:36:27 AM

Kodas	Maistas	Porcija (g)	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
4	**Šviežia lašišos filė**	300 (2 gab.)	1-2	Nuplaukite žuvį ir įdėkite į keraminę lėkštę, apipilkite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamojo disko.
5	**Šviežios krevetės**	250	1-2	Nuplaukite krevetes ir įdėkite į keraminę lėkštę, apipilkite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamojo disko.
6	**Šviežias upėtakis**	200 (1 žuvis)	2	Įdėkite 2 šviežias nepjaustytas žuvis į atsparų karščiui indą. Įberkite žiupsnį druskos, apipilkite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių, įberkite žolelių. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Pradurkite plėvelę. Pastatykite indą ant sukamojo disko.
7	**Žuvies kepsnys**	200 (1 žuvis)	3	Patepkite nepjaustytos žuvies odą (upėtakio ar dorados) aliejumi ir pridėkite žolelių ir prieskonių. Padėkite žuvis vieną prie kitos, dėdami vienos žuvies galvą prie kitos žuvies uodegos, ant viršutinio padėklo. Pasigirdus pyptelėjimui, žuvis apverskite.
8	**Ant grotelių kepti lašišos kepsniai**	300 (2 kepsniai)	2	Sudėkite žuvies kepsnius tolygiai ant viršutinio padėklo. Pasigirdus pyptelėjimui, žuvis apverskite.

GALIOS GAMINIMO GARUOSE PATARIMAI (TIK MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* MODELIAMS)

Galios garintuvo veikimas paremtas gaminimo garuose principu ir yra skirtas greitai ir sveikai gaminti maistą „Samsung“ mikrobangų krosnelėje. Šis priedas idealiai tinka virti ryžius, makaronus, daržoves ir t. t per rekordiškai trumpą laiką, išlaikant jų maistinę vertę.
Mikrobangų galios garintuvą sudaro 3 elementai:



Indas Įdedamas dėklas Dangtelis

Visos dalys atsparios temperatūrai nuo -20 ° C iki 140 ° C.
Tinka laikyti šaldiklyje. Galima naudoti kartu arba atskirai.

NAUDOJIMO SĄLYGOS:

- Nenaudokite:
  - gaminti maistą su daug cukraus arba riebalų,
  - griliui, su besisukančio šildymo funkcija arba ant viryklės.
- Prieš pirmą kartą naudodami nuplaukite visas dalis muilinu vandeniu.
- Norėdami sužinoti maisto gaminimo laiką, žiūrėkite kitame puslapyje lentelėje pateiktus nurodymus.

PRIEŽIŪRA:

- Garintuvą galima plauti indaplovėje.
- Plaudami rankomis, plaukite karštu vandeniu ir indų plovikliu. Nenaudokite abrazyvinių kempinėlių.
- Kai kurie maisto produktai (pvz., pomidorai) gali nuspalvinti plastiką. Tai normalu ir nėra gamintojo kaltė.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 19 3/30/2013 10:36:28 AM

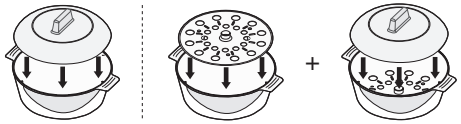
ATŠILDYMAS:

Įdėkite šaldytą maistą į garintuvo indą be dangčio. Skystis liks puodo dugne ir nepakenks maistui.

VALGIO GAMINIMAS:

Maistas	Porcija	Galios lygiai	Gaminimo laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Naudojimas
Artišokai	300 g (1-2 gab.)	800 W	5-6	1-2	Indas su įdedamu dėklu + dangtelis
	Nurodymai Nuplaukite ir nuvalykite artišokus. Įdėkite įdedamą dėklą į indą. Padėkite artišokus ant dėklo. Įpilkite vieną valdomąjį šaukštą citrinų sulčių. Uždenkite dangčiu.				
Šviežios daržovės	300 g	800 W	4-5	1-2	Indas su įdedamu dėklu + dangtelis
	Nurodymai Nuplovę pasverkite daržoves (pvz., brokolių, kalafiorų galvutes, morkas, paprikas), nuvalykite ir supjaustykite į panašaus dydžio gabalėlius. Įdėkite dėklą į indą. Paskirstykite daržoves ant įdedamo dėklo. Įpilkite 2 valgomuosius šaukštus vandens. Uždenkite dangčiu.				
Užšaldytos daržovės	300 g	600 W	7-8	2-3	Indas su įdedamu dėklu + dangtelis
	Nurodymai Sudėkite šaldytas daržoves į garintuvo indą. Įdėkite įdedamą dėklą į indą. Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą vandens. Uždenkite dangčiu. Po gaminimo ir pastovėjimo gerai išmaišykite.				
Ryžiai	250 g	800 W	15-18	5-10	Indas + dangtelis
	Nurodymai Sudėkite ryžius į garintuvo indą. Įpilkite 500 ml šalto vandens. Uždenkite dangčiu. Pagaminę palikite baltus ryžius 5 minutes, ruduosius ryžius - 10 minučių.				
Neskustos bulvės	500 g	800 W	7-8	2-3	Indas + dangtelis
	Nurodymai Pasverkite ir nuplaukite bulves, sudėkite jas į garintuvo indą. Įpilkite 3 valgomuosius šaukštus vandens. Uždenkite dangčiu.				
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	400 g	600 W	5-6	1-2	Indas + dangtelis
	Nurodymai Sudėkite troškinį į garintuvo indą. Uždenkite dangčiu. Prieš palikdami pastovėti pamaišykite.				
Sriuba (atvėsinta)	400 g	800 W	3-4	1-2	Indas + dangtelis
	Nurodymai Įpilkite į garintuvo indą. Uždenkite dangčiu. Prieš palikdami pastovėti pamaišykite.				
Užšaldyta sriuba	400 g	800 W	8-10	2-3	Indas + dangtelis
	Nurodymai Sudėkite užšaldytą sriubą į garintuvo indą. Uždenkite dangčiu. Prieš palikdami pastovėti pamaišykite.				
Užšaldyti mieliniai pyragėliai su uogiene	150 g	600 W	1-2	2-3	Indas + dangtelis
	Nurodymai Sudrėkinkite pyragėlių viršų šaltu vandeniu. Įdėkite 1-2 užšaldytus pyragėlius vieną prie kito į garintuvo indą. Uždenkite dangčiu.				
Vaisių kompotas	250 g	800 W	3-4	2-3	Indas + dangtelis
	Nurodymai Nulupę odelę, pasverkite šviežius vaisius (obuolius, kriaušes, slyvas, abrikosus, mangus ar ananasus), nuplaukite ir supjaustykite į panašaus dydžio kubelius. Sudėkite į garintuvo indą. Įpilkite 1-2 valg. šaukštus vandens ir 1-2 valg. šaukštus cukraus. Uždenkite dangteliu.				

Galios garų viryklės naudojimas



Indas + dangtelis

Indas su įdedamu dėklu + dangtelis

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 20 3/30/2013 10:36:28 AM

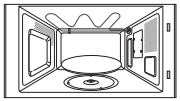
ATSARGUMO PRIEMONĖS:

- Būkite ypač atsargūs atidarydami garintuvo dangtį, nes išsiveržiantys garai gali būti labai karšti.
- Tvarkydamiesi po maisto gaminimo, užsimaukite virtuvines pirštines.

SKRUDINIMO LĖKŠTĖS NAUDOJIMO PATARIMAI (TIK MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* MODELIAMS)

Ši skrudinimo lėkštė naudojama paskrudinti ne tik maisto viršų (su kepsninės funkcija), bet ir apačią, nes skrudinimo lėkštės temperatūra yra aukšta. Lentelėje pateikta keletas maisto produktų, kuriuos galima gaminti naudojant skrudinimo lėkštę (žr. kitą puslapį). Be to, skrudinimo lėkštę galima naudoti bekonienai, kiaušiniams, dešroms ir kt.

1. Pastatykite skrudinimo lėkštę tiesiai ant sukamojo disko ir pašildykite naudodami galingiausią mikrobangų ir kepsninės derinį [600 W + kepsninė ( )], atsižvelgdami į lentelėje nurodytą laiką ir nurodymus.

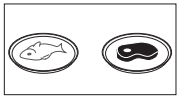


- Išimdami skrudinimo lėkštę, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes ji labai įkaista.

2. Ištepkite lėkštę aliejumi, jei, pvz., šildote bekonieną ir kiaušinius, kad maistas gražiai paruduotų.

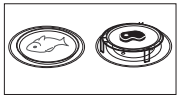
- Atkreipkite dėmesį, kad skrudinimo lėkštė turi teflono sluoksnį, kuris nėra atsparus įbrėžimams. Lėkštėje esančiam maistui pjauti nenaudokite jokių aštrių daiktų, pvz., peilio.
- Norėdami nesubraižyti skrudinimo lėkštės paviršiaus, naudokite plastikinius priedus arba prieš pjaudami išimkite maistą iš lėkštės.

3. Įdėkite maistą į skrudinimo lėkštę.



- Į skrudinimo lėkštę nedėkite jokių daiktų, kurie neatsparūs karščiui, pvz., plastikinių šiaudelių.
- Niekada nedėkite skrudinimo lėkštės į krosnelę be sukamojo disko.

4. Padėkite skrudinimo lėkštę ant mikrobangų krosnelės metalinės lentynos (arba sukamojo disko).



5. Pasirinkite atitinkamą gaminimo laiką ir galią. (Žr. šone esančią lentelę.)

Kaip valyti skrudinimo lėkštę
Nuvalykite skrudinimo lėkštę šiltu vandeniu ir valymo priemone, nuplaukite švariu vandeniu.

- Nenaudokite kieto šepečio arba šiurkščios kempinės, nes sugadinsite viršutinį sluoksnį.

Atkreipkite dėmesį
Skrudinimo lėkštė netinkama plauti indaplove.

RANKINIO GAMINIMO SU PLUTELE PROGRAMOS

Rekomenduojame pašildyti skrudinimo lėkštę ant sukamojo disko. Pašildykite skrudinimo lėkštę su 600 W + krosnelės ( ) funkcijas 3-5 minutes. Laikykitės lentelėje nurodyto laiko bei instrukcijų.

Maistas	Porcija	Galia	Pašildymo laikas (min.)	Gaminimo laikas (min.)
Bekoniena	4 riekelės (80 g)	600 W + kepsninė	3	3½-4
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Riekeles vieną prie kitos sudėkite į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			
Pakepinti pomidorai	200 g (2 gab.)	450 W + kepsninė	3	4½-5
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Skrudinimo lėkštėje išdėliokite ratu. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			

Maistas	Porcija	Galia	Pašildymo laikas (min.)	Gaminimo laikas (min.)
Mėsainis (užšaldytas)	2 gabalėliai (125 g)	600 W + kepsninė	3	7-7½
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Įdėkite užšaldytą mėsainį į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Apverskite po 4-5 min.			
Prancūziškieji batonai (užšaldyti)	200-250 g (2 gab.)	450 W + kepsninė	4	8-9
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Vieną prancūziškąjį batoną padėkite prie lėkštės vidurio, 2 prancūziškuosius batonus - vieną prie kito. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			
Pica (užšaldyta)	300-350 g	600 W + kepsninė	4	9-10
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Įdėkite užšaldytą picą į skrudinimo lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			
Keptos bulvės	250 g 500 g	600 W + kepsninė	3	5-6 8-9
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Supjaustykite bulves per pusę. Sudėkite jas į skrudinimo lėkštę, pjovimo puse žemyn. Išdėliokite ratu. Pastatykite lėkštę ant lentynos.			
Žuvų piršteliai (šaldyti)	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	600 W + kepsninė	4	7-8 9-10
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę vienu valgomuoju šaukštu aliejaus. Sudėkite žuvų pirštelius į lėkštę. Apverskite po 4 min. (5 gab.) arba po 6 min. (10 gab.).			
Vištienos gabaliukai (šaldyti)	125 g 250 g	600 W + kepsninė	4	5-5½ 7½-8
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Ištepkite lėkštę 1 valg. šaukštu Vištienos gabalėlius sudėkite į lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos. Apverskite po 3 min. (125 g) arba 5 min. (250 g).			

Maistas	Porcija	Galia	Pašildymo laikas (min.)	Gaminimo laikas (min.)
Pica (atvėsinta)	300-350 g	450 W + kepsninė	4	6½-7½
	< Rekomendacijos >			
	Pašildykite skrudinimo lėkštę. Įdėkite atvėsintą picą į lėkštę. Pastatykite skrudinimo lėkštę ant lentynos.			

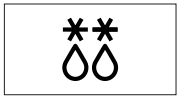
AUTOMATINĖS ATŠILDYMO FUNKCIJOS NAUDOJIMAS

Automatinio galios atšildymo funkcija leidžia atšildyti mėsą, paukštieną, žuvį ir duoną ar pyragą. Atšildymo trukmė ir galingumas nustatomas automatiškai. Tereikia pasirinkti programą ir svorį.

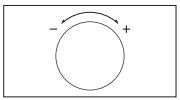
Naudokite tik mikrobangų krosnelei pritaikytus indus.

Pirmiausia užšaldytą maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **atšildymo galia** (). (Žr. šone esančią lentelę.)



2. Pasirinkite maisto svorį pasukdami **valdymo rankenėlę**.



3. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30s)** ().

Rezultatas:

- Pradedamas atšildymas;
- Krosnelė pypteli praėjus pusei atšildymo laiko, primindama, kad laikas apversti maistą;
- Norėdami baigti atšildyti, dar kartą paspauskite mygtuką ().

Be to, maistą galima atšildyti neautomatiniu būdu. Norėdami tai atlikti, pasirinkite mikrobangų krosnelės gaminimo / pašildymo funkciją, kurios galios lygis 180 W. Daugiau informacijos žr. 15 puslapio skyriuje „Gaminimas/Pašildymas“.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 22 3/30/2013 10:36:29 AM

AUTOMATINIŲ ATŠILDYMO PROGRAMŲ NAUDOJIMAS

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios automatinio greito atšildymo programos, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos. Prieš dėdami atšildyti, išimkite produktus iš pakuočių. Mėsą, paukštieną, Žuvis, duoną ar pyragą padėkite ant keraminės lėkštės.

Kodas/ Maistas	Porcijos dydis (g)	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
1. Mėsa	200-1500	20-60	Uždenkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą, kai krosnelė pypteli. Ši programa tinkama jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui.
2. Paukštiena	200-1500	20-60	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite paukštieną. Ši programa tinkama neišdarinėtai vištai ir vištienos porcijoms.
3. Žuvis	200-1500	20-50	Neišdarinėtos žuvies galinę dalį uždenkite aliuminio folija. Kai krosnelė pypteli, apverskite žuvį. Ši programa tinkama neišdarinėtai žuviai ir žuvies filė.
4. Duona/ Pyragas	125-625	5-20	Padėkite duoną ant servetėlės ir apverskite, kai tik pypteli krosnelė. Įdėkite pyragą į keraminę lėkštę ir, jei įmanoma, apverskite, kai tik pypteli krosnelė. (Krosnelė veikia toliau ir sustabdoma, kai atidarote dureles. Ši programa tinkama visų rūšių duonai, supjaustytai ir nesupjaustytai, taip pat - bandelėms ir prancūziškiesiems batonams. Bandelės išdėliokite ratu. Ši programa tinkama visų rūšių mielių pyragams, biskvitams, varškės pyragams ir sluoksniuotos tešlos pyragaičiams. Ji netinka trapiems pyragaičiams, vaisiniams ir grietinėlės pyragams, taip pat - pyragams su šokolado pabarstukais.

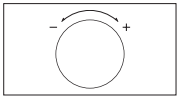
Jei norite atšildyti maistą neautomatiniu būdu, pasirinkite funkciją neautomatinis atšildymas ir 180 W galią. Išsamiau apie neautomatinį atšildymą ir atšildymo trukmę aprašyta 31-32 puslapiuose.

FUNKCIJOS MANO LĖKŠTĖNAUDOJIMAS

Funkcija Mano lėkštėturi du iš anksto suprogramuotus gaminimo laikus. Jums nereikia nustatyti gaminimo laiko arba galios lygio. Porcijų skaičių galima sureguliuoti pasukant valdymo rankenėlę. Pirmiausia maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

1. Pasirinkite šildomo maisto tipą, vieną arba keletą kartų paspausdami mygtuką **Mano lėkštė** ( ).

2. Pasirinkite porcijos dydį pasukdami **valdymo rankenėlę.** (Žr. šone esančią lentelę.)



3. Paspauskite (◊) mygtuką.

Rezultatas: pradedama gaminti maistą. Baigus gaminti.
1) Krosnelė supypsi 4 kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.

MANO LĖKŠTĖPROGRAMŲ NAUDOJIMAS

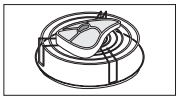
Šioje lentelėje pateikiamos Mano lėkštėautomatinio šildymo programos, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos. Šios programos naudoja tik mikrobangų energiją.

Kodas/Maistas	Porcijos dydis (g)	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
1. Atvėsintas paruoštas maistas	300-350 400-450	2-3	Įdėkite į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinkama maistui, sudarytam iš 3 komponentų (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garnyrai: bulvės, ryžiai arba makaronai).

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 23 3/30/2013 10:36:30 AM

Kodas/Maistas	Porcijos dydis (g)	Laukimo laikas (min.)	Rekomendacijos
2. Atvėsintas vegetariškas maistas	300-350 400-450	2-3	Įdėkite maistą į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 2 sudedamųjų dalių (pvz., makaronai su padažu arba ryžiai su daržovėmis).

PRIEDŲ PASIRINKIMAS



Naudokite indus, kurie tinkami mikrobangų krosnelėms; nenaudokite plastikinių talpyklų, indų, popierinių puodelių, rankšluosčių ir kt.

Jei norite pasirinkti kombinacinį gaminimo režimą (kepsninė ir mikrobangos), naudokite tik indus, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kurie atsparūs karščiui.

Daugiau informacijos apie tinkamus virtuvės reikmenis žr. 26 puslapyje esančiame Virtuvės reikmenų vadove.

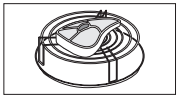
KEPIMAS ANT GROTELIŲ

Kepsninė leidžia greitai pašildyti ir apskrudinti maistą nenaudojant mikrobangų. Šiuo tikslu su mikrobangų krosnele pateikiama kepsninės lentyna.

1. Pašildykite kepsninę iki reikalingos temperatūros paspausdami mygtuką **Kepsninė** (⏦) ir nustatykite šildymo laiką pasukdami **valdymo rankenėlę**.

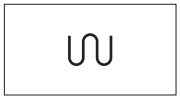
2. Paspauskite mygtuką **Paleisti/+30s** (⏀).

3. Atidarykite dureles ir padėkite maistą ant lentynos. Uždarykite dureles.

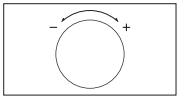


4. Paspauskite mygtuką **Kepsninė** (⏦).

Rezultatas: Rodomi pateikti rodmenys:



5. Nustatykite reikiamą kepimo laiką sukdami **valdymo rankenėlę**. Didžiausia kepimo laiko trukmė yra 60 minučių.



6. Paspauskite mygtuką **Start/+30s (Paleisti/+30s)** (⏀).

Rezultatas: pradedama kepti. Baigus gaminti.

1) Krosnelė supypsi 4 kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Nesirūpinkite, jei veikiant kepsninei šildytuvas išjungiamas ir įjungiamas. Šios sistemos paskirtis - apsaugoti krosnelę nuo perkaitimo.

Liesdami krosnelėje esančius indus, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.

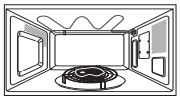
MIKROBANGŲ IR KEPSNINĖS DERINIMAS

Be to, galite derinti mikrobangas su kepsnine, norėdami vienu metu greitai gaminti ir apskrudinti.

VISADA naudokite mikrobangų krosnelei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stiklo arba keramikos indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai prasiskverbti į maistą.

VISADA liesdami krosnelėje esančius indus mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.

1. Atidarykite dureles.
Padėkite maistą ant lentynos, o lentyną - ant sukamojo disko.
Uždarykite dureles.



MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 24 3/30/2013 10:36:30 AM

2. Paspauskite mygtuką **Kombinacinis** ( ).

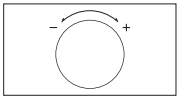
Rezultatas: Rodomi pateikti rodmenys:

	(mikrobangų ir kepsninės režimas)
600 W	(išėjimo galia)

Pasirinkite tinkamą galios lygį dar kartą paspausdami mygtuką **Kombinacinis** ( ), kol pasirodys atitinkamas galios lygis.

Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.

3. Nustatykite reikiamą gaminimo laiką sukdami **valdymo rankenėlę**. Didžiausia kepimo laiko trukmė yra 60 minučių.



4. Paspauskite mygtuką **Paleisti/+30s** ( ).

Rezultatas: pradedamas kombinuotasis valgio gaminimas. Baigus gaminti.

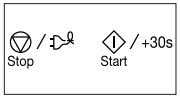
1) Krosnelė supypsi 4 kartus.
2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Didžiausia kombinuotojo mikrobangų ir kepsninės režimo galia yra 600 W.

GARSO SIGNALO IŠJUNGIMAS

Garso signalą galima bet kada išjungti.

1. Paspauskite mygtukus ( ) ir ( ) dvi sekundes.

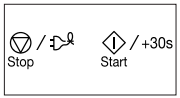


Rezultatas:

- Rodomas toks rodmuo;

- Krosnelė nepypia kiekvieną kartą, kai paspaudžiate mygtuką.

2. Norėdami vėl įjungti garso signalą, vėl dvi sekundes paspauskite mygtukus ( ) ir ( ).



Rezultatas:

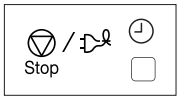
- Rodomas toks rodmuo;

- Krosnelė vėl veikia su įjungtu garso signalu.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS SAUGOS UŽRAKTAS

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra speciali vaikų saugos programa, leidžianti „užrakinti" krosnelę, kad vaikai arba kiti neišmanantys asmenys negalėtų ja naudotis.
Krosnelę galima užrakinti bet kuriuo metu.

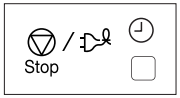
1. Paspauskite mygtukus ( ) ir ( ) dvi sekundes.



Rezultatas:

- Krosnelė užrakinama (negalima pasirinkti jokių funkcijų);
- ekrane rodoma „L".

2. Norėdami atrakinti krosnelę, dar kartą paspauskite mygtukus ( ) ir ( ) dvi sekundes.



Rezultatas: krosnelę galima naudoti įprastai.

VIRTUVĖS REIKMENŲ VADOVAS

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo. Todėl virtuvės reikmenis reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, tuo nereikia rūpintis. Pateiktoje lentelėje išvardijami įvairūs virtuvės reikmenų tipai ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Aliumininė folija	✓✗	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas.
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip 8 minutes.
Porceliano ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris užšaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė		
• Polistirolo puodelių talpyklos	✓	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirenas gali išsilydyti.
• Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	✗	Gali užsidegti.
• Perdirbtas popierius arba metalo apdaila	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Stiklo dirbiniai		
• Krosnelės-valgomieji reikmenys	✓	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos.
• Meniniai stiklo dirbiniai	✓	Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti.
• Stiklo indai	✓	Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti.
Metaliniai		
• Indai	✗	Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
• Šaldiklių maišelių raišteliai	✗	
Popieriniai		
• Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai	✓	Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti.
• Perdirbtas popierius	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Plastikiniai		
• Talpyklos	✓	Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko.
• Maistinė plėvelė	✓	Galima naudoti drėgmei sulaikyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai.
• Šaldiklio maišeliai	✓✗	Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Gali būti naudojamas sulaikyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymo.

✓ **: Rekomenduojama** ✓✗ **: Naudoti atsargiai** ✗ **: Nesaugu**

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 26 3/30/2013 10:36:31 AM

VALGIO GAMINIMO VADOVAS

MIKROBANGOS

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą, ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.
Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

VALGIO GAMINIMAS

Virtuvės reikmenys, skirti valgio gaminimui mikrobangų krosnelėje:
virtuvės reikmenys suteikia galimybę mikrobangų energijai pro juos praeiti, kad būtų pasiektas didžiausias efektyvumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat - pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metalo talpyklėse.

Maistas, tinkamas gaminti mikrobangų krosnelėje:
daugelio rūšių maistą, įskaitant šviežias arba užšaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą, galima gaminti mikrobangų krosnelėje. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti gaminami mikrobangų krosnelėje. Bendrai, mikrobangų krosnelė puikiai tinka gaminti bet kurį maistą, įprastai ruošiamą ant dujų viryklės. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

Uždengimas gaminant
Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso. Maistą galima uždengti įvairiai: pvz., keramikos lėkšte, plastikiniu dangteliu arba mikrobangų krosnelėms tinkama maistine plėvele.

Laukimo laikas
Baigus gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.

Šaldytų daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką - žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.
Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą - baigę gaminti. Baigę gaminti įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Špinatai	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.
Brokoliai	300 g	600 W	9-10	2-3	Įpilkite 30 ml (2 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.
Žirneliai	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.
Žaliosios pupelės	300 g	600 W	8-9	2-3	Įpilkite 30 ml (2 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.
Daržovių mišinys (morkos/žirneliai/ kukurūzai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.
Daržovių mišinys (kinų stiliaus)	300 g	600 W	8-9	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valgomąjį šaukštą) šalto vandens.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 27 3/30/2013 10:36:32 AM

Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

Ryžiai: naudokite didelį stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu - gaminant ryžių tūris padvigubėja. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto.
Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai galėjo būti sugėrę ne visą vandenį.

Makaronai: naudokite didelį stiklinį „pyrex“ dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę.
Gamindami ir po to kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o po to nupilkite vandenį.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Baltieji ryžiai (apvirti)	250 g	800 W	16-17	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Rudieji ryžiai (apvirti)	250 g	800 W	21-22	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Maišyti ryžiai (ryžiai + laukiniai ryžiai)	250 g	800 W	17-18	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Maišyti grūdai (ryžiai + grūdai)	250 g	800 W	18-19	5	Įpilkite 400 ml šalto vandens.
Makaronai	250 g	800 W	11-12	5	Įpilkite 1000 ml karšto vandens.

Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Įpilkite 30-45 ml šalto vandens (2-3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis - žr. lentelę. Uždengę gaminkite trumpiausią laiką - žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigę gaminti įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto.
Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

Patarimas: supjaustykite šviežias daržoves vienodo dydžio gabalėliais. Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau bus paruoštos.

Visos šviežios daržovės turi būti gaminamos naudojant visą mikrobangų krosnelės galią (800 W).

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Brokoliai	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Paruoškite vienodo dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.
Briuseliniai kopūstai	250 g	5½-6½	3	Įpilkite 60-75 ml (5-6 valg. šaukštus) vandens.
Morkos	250 g	4½-5	3	Supjaustykite morkas vienodo dydžio griežinėliais.
Žiedinis kopūstas	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Paruoškite vienodo dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.
Cukinijos	250 g	3½-4	3	Supjaustykite cukinijas į riekeles. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės.
Baklažanai	250 g	3½-4	3	Supjaustykite baklažanus į mažas riekeles ir apipilkite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių.
Porai	250 g	4½-5	3	Supjaustykite porus į storus griežinėlius.
Grybai	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusausinkite.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 28 3/30/2013 10:36:32 AM

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Svogūnai	250 g	5½-6	3	Supjaustykite svogūnus riekelėmis arba per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens.
Pipirai	250 g	4½-5	3	Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais.
Bulvės	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į vienodas dalis per pusę arba ketvirčiais.
Ropė	250 g	5-5½	3	Supjaustykite ropes mažais kubeliais.

ŠILDYMAS

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.
Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką. Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros nuo +18 iki +20 °C arba atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

Išdėstymas ir uždengimas

Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų - jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

Galios lygiai ir maišymas

Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 800 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.
Rekomendacijų žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).
Norėdami geriausių rezultatų, gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsiplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje. Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklo lazdelę. Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).
Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

Šildymo ir laikymo laikas

Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką - kad atsimintumėte ateityje.
Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.
Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra išsilygintų.
Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2-4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.
Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.

SKYSČIŲ PAŠILDYMAS

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra išsilygintų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsiplikymo turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklo lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

Skysčių ir maisto šildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Gėrimai (kava, arbata ir vanduo)	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 didelis puodukas)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Įpilkite į puodelį ir šildykite neuždengtą. Pastatykite puodelį / didelį puoduką sukamojo disko viduryje. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite.
Sriuba (atvėsinta)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 29 3/30/2013 10:36:32 AM

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Troškinta mėsa / žuvis (atvėsinta)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Sudėkite troškintą mėsą / žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą - prieš palaikydami ir patiekdami.
Makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	4½-5½	3	Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite.
Makaronai su įdaru ir padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	5-6	3	Makaronus su įdaru (pvz., ravioli, tortelini) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą - prieš palaikydami ir patiekdami.
Maistas lėkštėje (atvėsintas)	350 g	600 W	5½-6½	3	Sudėkite iš 2-3 atvėsintų dalių sudarytą patiekalą į keraminį indą. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele.

KŪDIKIŲ MAISTO ŠILDYMAS

KŪDIKIŲ MAISTAS: sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite!
Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2-3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą.
Rekomenduojama pateikimo temperatūra: 30-40 °C.
KŪDIKIŲ PIENAS: supilkite pieną į sterilų stiklo buteliuką. Šildykite neuždengtą. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą - prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Rekomenduojama pateikimo temperatūra: vid. 37 °C.
PASTABA: ypač atidžiai reikia patikrinti kūdikių maistą, kad būtų išvengta nudegimų.
Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Kūdikių maisto ir pieno pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Kūdikių maistas (daržovės + mėsa)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Palaukite 2-3 minutes. Prieš patiekdami gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.
Kūdikių košė (grūdai + pienas + vaisiai)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Palaukite 2-3 minutes. Prieš patiekdami gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 30 3/30/2013 10:36:32 AM

Maistas	Porcija	Galia	Laikas	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. nuo 50 sek. iki 1 min.	2-3	Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklo buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.

NEAUTOMATINIS ATŠILDYMAS

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.
Užšaldyta paukštiena prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta.
Pašalinkite visus metalinius raiščius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.
Užšaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau pašalinkite visus kogalvius.
Kai kada patikrinkite maistą norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.
Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais aliumininės folijos lapais.
Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.
Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiško atšilimo laikas priklausys nuo šildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Patarimas: plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai - greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo -18 iki -20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

Visas užšaldytas maistas turi būti atšildytas naudojant atšildymo galios lygį (180 W).

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Mėsa				
Jautienos faršas	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Kiaulienos kepsniai	250 g	7½-8½		
Paukštiena				
Vištienos gabalėliai	500 g (2 gab.)	14½-15½	15-40	Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, visą vištą - krūtinėle žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminine folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Neišdarinėta višta	900 g	28-30		
Žuvis				
Žuvies filė	250 g (2 gab.)	6-7	5-15	Užšaldytą žuvį sudėkite plokščios keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis sudėkite po storesnėmis dalimis. Plonus galus uždenkite aliuminio folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
	400 g (4 gab.)	12-13		
Vaisiai				
Uogos	250 g	6-7	5-10	Paskleiskite vaisius plokščiame apvaliame stikliniame inde (didelio skersmens).

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 31 3/30/2013 10:36:32 AM

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Duona				
Bandelės (kiekviena apie 50 g)	2 gab. 4 gab.	½-1 2-2½	5-20	Išdėliokite bandeles arba duoną ratu ant popierinio rankšluosčio sukamojo stalo viduryje. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Skrudinta duona/ Sumuštinis	250 g	4½-5		
Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai)	500 g	8-10		

KEPSNINĖ

Kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis. Jis veikia durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajam diskui. Sukamojo disko sukimasis užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Pašildžius kepsninę 3-4 minutes, maistas greičiau apskrus.

Kepimui skirti virtuvės reikmenys

Turėtų būti atsparūs ugniai, juose gali būti metalo. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Kepti tinkamas maistas:

žlėgtainiai, dešros, mėsos / žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

Svarbi pastaba

Kai naudojamas tik kepsninės režimas, įsitikinkite, kad kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis horizontalioje padėtyje, o ne galinėje sienelėje vertikalioje padėtyje. Atminkite, kad maistas turi būti dedamas ant viršutinės lentynos, jei nenurodyta kitaip.

MIKROBANGOS + KEPSNINĖ

Šiuo gaminimo režimu derinamas spinduliuojantis karštis, kuris sklinda iš kepsninės, su mikrobangų greičiu. Jis veikia tik durelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajam diskui. Sukantis sukamajam diskui maistas apskrunda tolygiai. Šiame modelyje galimi trys kombinuotieji režimai: 600 W + kepsninė, 450 W + kepsninė ir 300 W + kepsninė.

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas + kepsninę

Naudokite virtuvės reikmenis, pro kuriuos gali praeiti mikrobangos. Virtuvės reikmenys turėtų būti atsparūs ugniai. Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų kartu su kombinuotoju režimu. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas + kepsninę

Maistui, kuris tinkamas gaminti kombinuotoju režimu, priklauso visų rūšių virtas / keptas maistas, kurį reikia pašildyti ir paskrudinti (pvz., kepti makaronai), taip pat - maistas, kuriam pakanka trumpo gaminimo laiko, kad paviršius apskrustų. Be to, šis režimas gali būti naudojamas didesnėms maisto porcijoms, kai reikalingas paviršiaus apskrudimas ir traškumas (pvz., vištienos gabalėliai, jie apverčiami praėjus pusei gaminimo laiko). Daugiau informacijos žr. kepsninės lentelėje.

Svarbi pastaba

Kai naudojamas kombinuotasis režimas (mikrobangos + kepsninė), įsitikinkite, kad kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis horizontalioje padėtyje, o ne galinėje sienelėje vertikalioje padėtyje. Maistas turėtų būti padėtas ant viršutinės lentynos, jei nenurodyta kitaip. Kitu atveju turi būti padėtas tiesiai ant sukamojo disko. Žr. lentelėje pateiktus nurodymus.

Maistas turi būti apverstas, jei reikia, kad apskrustų abi pusės.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 32 3/30/2013 10:36:32 AM

Užšaldyto maisto kepimo vadovas

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Šaldytas maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)	Nurodymai
Bandelės (maždaug po 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 1-1½ 2-2½	Tik kepsninė 1-2 1-2	Bandeles išdėliokite ant lentynos ratu. Pakepinkite antrą bandelių pusę iki norimo traškumo. Palaukite 2-5 minutes.
Prancūziškieji batonai + priedai (pomidorai, sūris, kumpis, grybai)	250-300 g (2 gab.)	450 W + kepsninė	8-9	-	2 užšaldytus prancūziškuosius batonus padėkite ant lentynos vieną šalia kito. Baigus kepti, palaukite 2-3 minutes.
Apkepas (daržovių ar bulvių)	400 g	450 W + kepsninė	13-14	-	Užšaldytą kepsnį įdėkite į mažą apvalų stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą ant mikrobangų krosnelės padėklo. Baigę gaminti palaukite 2-3 minutes.
Makaronai (ragučiai, lakštiniai, lazanija)	400 g	Mikrobangos + kepsninė	600 W + kepsninė 14-15	Tik kepsninė 2-3	Užšaldytus makaronus sudėkite į mažą plokščią stačiakampį stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamojo disko. Baigę gaminti palaukite 2-3 minutes.
Vištienos gabaliukai	250 g	450 W + kepsninė	5-5½	3-3½	Vištienos gabalėlius sudėkite ant lentynos. Apverskite praėjus laikui.
Krosnelės traškučiai	250 g	450 W + kepsninė	9-11	4-5	Krosnelės traškučius sudėkite tolygiai ant kepimo popieriaus ant lentynos.

Šviežio maisto kepimo vadovas

Pašildykite kepsninę naudodami kepsninės funkciją 3-4 minutes. Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Šviežias maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)	Nurodymai
Skrudintos duonos riekelės	4 gab. (kiekviena po 25 g)	Tik kepsninė	6-8	4-5½	Skrudintas riekeles vieną šalia kitos sudėkite ant padėklo.
Bandelės (jau iškeptos)	2-4 gabalėliai	Tik kepsninė	2-3	2-3	Sudėkite bandeles ratu apatine puse žemyn tiesiai ant sukamojo disko.
Pakepinti pomidorai	200 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 4½-5½ 7-8	Tik kepsninė 2-3	Supjaustykite pomidorus per pusę. Ant viršaus uždėkite sūrio. Išdėliokite ratu plokščiame stikliniame „pyrex“ inde. Pastatykite ant lentynos.
Havajų skrebučiai (ananasas, kumpis, sūrio riekelės)	2 gab. (300 g)	450 W + kepsninė	3½-4	-	Pirma paskrudinkite duonos riekeles. Skrebučius su priedais sudėkite ant lentynos. 2 skrebučius padėkite priešais tiesiai ant lentynos. Palaukite 2-3 minutes.
Keptos bulvės	250 g 500 g	600 W + kepsninė	4½-5½ 8-9	-	Supjaustykite bulves per pusę. Išdėliokite jas ratu ant lentynos, pjovimo pusė turi būti atsukta į kepsninę.
Vištienos gabalėliai	450-500 g (2 gab.)	300 W + kepsninė	10-12	12-13	Paruoškite vištienos gabalėlius su aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ratu, kad kaulai būtų arčiau vidurio. Vieną vištienos gabalėlį padėkite ne lentynos viduryje. Palaukite 2-3 minutes.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 33 3/30/2013 10:36:32 AM

Šviežias maistas	Porcija	Galia	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)	Nurodymai
Avienos žlėgtainiai / jautienos kepsniai (vidutiniai)	400 g (4 gab.)	Tik kepsninė	12-15	9-12	Ištepkite avienos žlėgtainius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigus kepti, palaukite 2-3 minutes.
Kiaulienos kepsniai	250 g (2 gab.)	Mikrobangos + kepsninė	300 W + kepsninė 7-8	Tik kepsninė 6-7	Ištepkite kiaulienos kepsnius aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ant lentynos ratu. Baigus kepti, palaukite 2-3 minutes.
Kepti obuoliai	1 obuolys (maždaug 200 g) 2 obuoliai (maždaug 400 g)	300 W + kepsninė	4-4½ 6-7	-	Išimkite obuolių vidurį ir pridėkite razinų bei uogienės. Ant viršaus uždėkite migdolų riekelių. Sudėkite obuolius į plokščią stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą tiesiai ant sukamojo disko.
Vištienos kepsnys	1200 g	600 W + kepsninė	15-18	15-18	Paruoškite vištieną su aliejumi ir prieskoniais. Įdėkite vištą pirmiausia krūtinėle žemyn, paskui krūtinėle aukštyn į „pyrex“ indą. Baigus kepti, palaukite 5 minutes.

SPECIALŪS PATARIMAI

SVIESTO LYDYMAS
50 g sviesto įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pakaitinkite 30-40 sekundžių, naudodami 800 W galią, kol sviestas išsilydys.

ŠOKOLADO LYDYMAS
100 g šokolado įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 3-5 minutes, naudodami 450 W galią, kol šokoladas išsilydys. Lydydami vieną arba du kartus pamaišykite. Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

SUSICUKRAVUSIO MEDAUS LYDYMAS
20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 20-30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

DREBUČIŲ LYDYMAS
Sausus drebučių gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį. Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį „pyrex“ dubenį. Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią. Išlydę pamaišykite.

GAMINIMAS SU GLAJUMI (PYRAGAMS IR DIDELIEMS TORTAMS)
Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens. Gaminkite neuždengę stikliniame „pyrex“ dubenyje nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 800 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

UOGIENĖS GAMINIMAS
600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Gaminkite uždengę 10-12 minučių, naudodami 800 W galią. Gamindami keletą kartų pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

PUDINGO GAMINIMAS
Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml) laikydamiesi gamintojų nurodymų ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Gaminkite uždengę nuo 6½ iki 7½ minučių, naudodami 800 W galią. Gamindami keletą kartų gerai išmaišykite.

MIGDOLŲ RIEKELIŲ SKRUDINIMAS
Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų riekelių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje. Skrudindami keletą kartų pamaišykite nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 600 W galią. Palikite krosnelėje pastovėti 2-3 minutes. Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 34 3/30/2013 10:36:32 AM

KĄ DARYTI, JEI KYLA ABEJONIŲ AR KEBLUMŲ

Iškilus toliau nurodytiems keblumams, išbandykite pateiktus sprendimus.

Tai įprasta.

- Kondensacija krosnelėje.
- Oro srautas aplink dureles ir išorinį korpusą.
- Šviesos atspindžiai aplink dureles ir išorinį korpusą.
- Garai, besiveržiantys pro dureles arba angas.

Krosnelė neįsijungia paspaudus mygtuką (⏀).

- Ar durelės sandariai uždarytos?

Maistas visai negaminamas.

- Ar teisingai nustatėte laikmatį ir (ar) paspaudėte mygtuką (⏀)?
- Ar durelės uždarytos?
- Ar neperkrauta elektros grandinė ir dėl to neperdegė saugiklis arba įsijungė suaktyvintas pertraukiklis?

Maistas perkaitintas arba per mažai pašildytas.

- Ar maisto rūšiai nustatyta tinkama gaminimo trukmė?
- Ar pasirinktas tinkamas galingumas?

Krosnelėje vyksta kibirkščiavimas ir traškėjimas (elektros lankas).

- Ar nenaudojote indo su metalo apdaila?
- Ar krosnelėje nepalikote šakutės arba kito metalinio virtuvės reikmens?
- Ar aliuminio folija ne per arti vidinių sienelių?

Neveikia lemputė.

- Lemputės negalima keisti patiems saugumo sumetimais. Kreipkitės į artimiausią „Samsung“ klientų aptarnavimo centrą, kad kvalifikuotas specialistas pakeistų lemputę.

Krosnelė trikdo radijo arba televizijos prietaisų darbą.

- Krosnelei veikiant galima pastebėti nedidelių televizijos arba radijo transliacijų trikdžių. Tai įprasta. Norėdami išspręsti šią problemą, įrenkite krosnelę toliau nuo televizorių, radijo aparatų ir antenų.
- Jei trikdžius aptinka krosnelės mikroprocesorius, ekranas gali būti nustatytas iš naujo. Norėdami išspręsti šią problemą, ištraukite maitinimo kištuką ir vėl įkiškite. Iš naujo nustatykite laiką.

Dūmai ir blogas kvapas pradėjus maisto gaminimą.

- Tai laikina būsena, šylant naujoms dalims. Dūmai ir kvapas visiškai išnyks po 10 minučių veikimo. Norėdami pašalinti kvapą greičiau, mikrobangų krosnelę įjunkite įdėję į ją citrinos riekelių arba citrinos sulčių.

Jei anksčiau minėti nurodymai nepadeda išspręsti šios problemos, kreipkitės į vietinį „Samsung“ techninio aptarnavimo centrą.

Turėkite su savimi šią informaciją.

- Modelio ir serijos numeriai paprastai atspausdinti krosnelės gale
- Garantijos informacija
- Aiškus problemos aprašymas

Tada kreipkitės į vietinį atstovą arba SAMSUNG garantinio aptarnavimo tarnybą.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šios vartotojo instrukcijos gali būti pakeistos neįspėjus.

Modelis	MG23F301T**, MG23F302T**
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz
Energijos sąnaudos	
Mikrobangos	1200 W
Kepsninė	1100 W
Kombinuotasis režimas	2300 W
Išėjimo galia	100 W / 800 W (IEC-705)
Eksploatavimo dažnis	2450 MHz
Magnetronas	OM75P(31)
Aušinimo metodas	Aušinimo ventiliatoriaus varikliukas
Matmenys (P x A x G)	
Išorė	489 x 275 x 392 mm
Krosnelės vidus	330 x 211 x 324 mm
Tūris	23 litrų
Svoris	
Grynasis	Apie 13 kg

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LT.indd 35 3/30/2013 10:36:32 AM

KLAUSIMAI ARBA PASTABOS

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ SVETAINĖJE
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tarff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Kodo nr.: DE68-04182Q

MG23F301T**
MG23F302T**

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja instrukcija un gatavošanas rokasgrāmata

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEietilpst zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Šī rokasgrāmata ir izgatavota no 100 % otrreiz pārstrādāta papīra.

Iepazīstieties ar iespējām

Paldies, ka iegādājāties Samsung izstrādājumu. Lai saņemtu pilnu tehnisko apkalpošanu, lūdzu, reģistrējiet izstrādājumu

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ŠĪ INSTRUKCIJU BUKLETA IZMANTOŠANA

Jūs tikko iegādājaties SAMSUNG mikroviļņu krāsni. Lietotāja instrukcijā ietverta noderīga informācija par gatavošanu šajā mikroviļņu krāsnī:

- Drošības norādījumi
- Saderīgi papildpiederumi un trauki
- Noderīgi padomi
- Gatavošanas padomi

SIMBOLU UN IKONU APZĪMĒJUMI

⚠ BRĪDINĀJUMS!	Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **nopietnus miesas bojājumus vai nāvi**.
⚠ UZMANĪBU!	Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **mazāk bīstamas traumas vai īpašuma bojājumus**.

	Brīdinājums; ugunsbīstamība		Brīdinājums; karsta virsma
	Brīdinājums; elektrība		Brīdinājums; eksplozīvs materiāls
	NEMĒĢINIET.		NEAIZTIECIET.
	NEIZJAUCIET.		Rūpīgi ievērojiet norādījumus.
	Atvienojiet strāvas spraudni no kontaktligzdas.		Lai novērstu elektrošoka risku, pārliecinieties, vai ierīce ir iezemēta.
	Piezvaniet uz tehniskās apkopes centru un lūdziet palīdzību.		Piezīme
	Svarīgi		

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

Vienmēr ievērojiet šos drošības norādījumus.

Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka tiek ievēroti tālāk minētie norādījumi.

⚠ BRĪDINĀJUMS (Tikai mikroviļņu funkcija)

- **BRĪDINĀJUMS:** ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.
- **BRĪDINĀJUMS:** tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.
- **BRĪDINĀJUMS:** šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājsaimniecībā.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 2 3/30/2013 10:40:39 AM

- **BRĪDINĀJUMS:** bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu drīkst lietot šo ierīci tikai tādā gadījumā, ja kāds tos uzrauga vai apmāca par drošu ierīces lietošanu, un ja šīs personas izprot ar ierīci saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti.
- Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.
- Ja izplūst dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.
- **BRĪDINĀJUMS:** dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.
- **BRĪDINĀJUMS:** lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.
- Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt, pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.
- Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.
- Ja krāsns netiek uzturēta tīra, tas var izraisīt virsmas nolietošanos, nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūža ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
- Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 3 3/30/2013 10:40:39 AM

- Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, remonta dienesta pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.
- **BRĪDINĀJUMS:** šķidrumus vai citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.
- Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.
- Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.
- Ja no krāsns nāk neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.
- Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda vai galda virsmas; to nedrīkst novietot skapī.

⚠ BRĪDINĀJUMS (Tikai krāsns funkcija) - Papildiespēja

- **BRĪDINĀJUMS:** lietojot ierīci kombinētajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.
- **BRĪDINĀJUMS:** lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 4 3/30/2013 10:40:39 AM

BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.
Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu drīkst lietot šo ierīci tikai tādā gadījumā, ja kāds tos uzrauga vai apmāca par drošu ierīces lietošanu, un ja šīs personas izprot ar ierīci saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

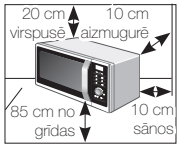
Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.
B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 5 3/30/2013 10:40:39 AM

MIKROVIĻŅU KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

Novietojiet krāsni uz līdzenas virsmas 85 cm augstumā no grīdas. Virsmai jābūt pietiekami izturīgai, lai izturētu krāsns svaru.

1. Uzstādot krāsni, nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atstājot vismaz 10 cm brīvas vietas aiz krāsns un tās sānos un 20 cm brīvas vietas virs krāsns.



2. Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus.

3. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas. (Tikai modelim ar rotējošo pamatni)

4. Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai kontaktligzdai varētu piekļūt.

- Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, remonta dienesta pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai. Jūsu drošībai iespraudiet vadu pareizi iezemētā maiņstrāvas kontaktligzdā.
- Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus parastai krāsnij vai radiatoriem. Jāievēro krāsns strāvas padeves specifikācijas, un jebkādam izmantotam pagarinātāja vadam jābūt tāda paša standarta kā krāsns komplektācijā iekļautajam vadam. Pirms pirmās lietošanas izslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durtiņu blīves ar mitru drānu.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

Tālāk minētās mikroviļņu krāsns daļas ir regulāri jātīra, lai tauki un ēdiena pārpalikumu neuzkrātos:

- iekšējā un ārēja virsma,
- durvis un to blīvējums,
- rotējošā pamatnē un griešanās gredzeni. (Tikai modelim ar rotējošo pamatni)

- **VIENMĒR** nodrošiniet, lai durvju blīvējums būtu tīrs un durvis aizvērtos pareizi.
- Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

1. Ārējās virsmas tīriet ar mīkstu drāniņu un siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.

2. Noslaukiet visus izšļakstītos produktus un traipus no krāsns iekšpuses ar drāniņu,

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 6 3/30/2013 10:40:40 AM

kas samitrināta ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.

3. Lai atmērcētu piekaltušās ēdiena daļiņas un likvidētu smakas, novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu krāsnī un karsējiet desmit minūtes ar maksimālo jaudu.

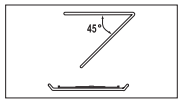
4. Mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā mazgājamo paplāti vienmēr, kad nepieciešams.

NELEJIET ūdeni ventilācijas atverēs. **NEKAD** nelietojiet nekādus abrazīvos tīrītājus vai ķīmiskos šķīdinātājus. Īpaši uzmanieties, tīrot durvju blīvējumu, lai nodrošinātu, ka neviena daļiņa:

- neuzkrājas,
- netraucē durvju pareizai aizvēršanai.

Tīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes ar vidēju mazgāšanas līdzekli, bet pirms tam ļaujiet krāsnij atdzist, lai negūtu traumas.

Tīrot krāsns iekšpuses augšdaļu, var ērti pagriezt sildītāju uz leju 45 ° leņķī un to notīrīt.
(Tikai modelim ar nolokāmo sildītāju)



MIKROVIĻŅU KRĀSNS GLABĀŠANA UN TĀS REMONTDARBI

Glabājot savu krāsni vai nogādājot to apkalpes centrā remontdarbu veikšanai, ir jāņem vērā daži piesardzības pasākumi. Krāsni nedrīkst lietot, ja durvis vai durvju blīvējums ir bojāts:

- Salauztas eņģes
- Nodilis blīvējums
- Deformēts vai ieliekts krāsns ietvars

Remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts mikroviļņu krāsns apkalpes speciālists

NEKAD nenoņemiet krāsns ārējo ietvaru. Ja krāsns nedarbojas pareizi un ir nepieciešami remontdarbi vai arī jums ir šaubas par tās stāvokli:

- Atvienojiet tās kontaktdakšu no sienas kontaktrozetes
- Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkalpes centru

Ja vēlaties uz laiku krāsni nolikt glabāšanā, izvēlieties sausu un putekļus nesaturošu vietu.

Iemesls: putekļi un mitrums var nopietni ietekmēt krāsns kustīgo detaļu darbību.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 7 3/30/2013 10:40:40 AM

- Šī mikroviļņu krāsns nav piemērota komerciāliem nolūkiem.
- Drošības apsvērumu dēļ lietotājs nedrīkst veikt spuldzes nomaiņu. Lūdzu, sazinieties ar tuvāko autorizēto Samsung klientu apkalpošanas centru, lai spuldzes nomaiņu veiktu kvalificēts speciālists.

⚠ BRĪDINĀJUMS!				
Tikai kvalificēts personāls var modificēt un labot ierīci.	✓	✓	✓	✓
Nesildiet mikroviļņu krāsnī šķidrumus un citus pārtikas produktus slēgtos traukos.	✓	✓	✓	✓
Jūsu drošībai neizmantojiet augsta spiediena ūdens tīrītājus un tvaika tīrītājus.	✓	✓	✓	✓
Neuzstādiet ierīci tuvu sildītājam, uzliesmojošam materiālam, mitrā, eļļainā vai putekļainā vidē, tiešas saules gaismas un ūdens ietekmē, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas.	✓	✓	✓	✓
Ierīci pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem.	✓	✓	✓	✓
Izmantojot sausu drānu, regulāri no strāvas spraudņu spailēm un kontakta punktiem noņemiet visas nesaderīgās vielas, piemēram, putekļus vai ūdeni.	✓	✓	✓	✓
Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.	✓	✓	✓	✓
Ja notikusi gāzes noplūde (piem., propāna gāzes, LP gāzes utt.), nekavējoties izvēdiniet telpu un nepieskarieties strāvas spraudnim.	✓	✓	✓	✓
Neaizskariet strāvas spraudni ar mitrām rokām.	✓	✓	✓	✓
Neizslēdziet ierīci, atvienojot strāvas spraudni, kamēr ierīce ir ieslēgta.	✓	✓	✓	✓
Neievietojiet pirkstus vai svešus materiālus; ja kāds svešs materiāls, piem., ūdens, nokļuvis ierīcē, atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
Nepakļaujiet ierīci pārliekam spiedienam un triecienam.	✓	✓	✓	✓
Nenovietojiet krāsni virs trausla objekta, piemēram, izlietnes vai stikla priekšmeta.	✓	✓		
Netīriet ierīci, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju.	✓	✓	✓	✓
Nodrošiniet, lai sprieguma līmenis, frekvence un strāva atbilst izstrādājuma specifikācijām.	✓	✓		✓
Stingri ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapteri, pagarinātāju vai elektroenerģijas transformatoru.	✓	✓	✓	
Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmeta, novietojiet to starp priekšmetiem vai aiz krāsns.	✓	✓	✓	
Neizmantojiet bojātu strāvas spraudni, bojātu strāvas vadu vai vaļīgu kontaktligzdu. Ja strāvas spraudnis vai strāvas vads ir bojāts, sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
Neizlejiet un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns.	✓	✓		
Nenovietojiet objektus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durtiņām.	✓	✓	✓	
Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.	✓	✓		
Neievietojiet krāsnī uzliesmojošos materiālus. Esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols, jo alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karsto daļu.	✓		✓	✓

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 8 3/30/2013 10:40:43 AM

Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni, jo tie var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus.	✓	✓	✓	✓
BRĪDINĀJUMS: dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi; lai novērstu šo situāciju, VIENMĒR pēc krāsns izslēgšanas nepieciešams atstāt šķidrumu uz vismaz 20 sekundēm, lai temperatūra mazinātos. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs PIRMĀS PALĪDZĪBAS instrukcijas: • Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm. • Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu. • Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.	✓	✓	✓	✓

⚠ UZMANĪBU!				
Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus; NEIZMANTOJIET metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus, dakšas utt. No plastmasas iepakojumiem noņemiet stieplītes. Iemesls: var rasties dzirksteles, kas var bojāt krāsni.	✓		✓	✓
Neizmantojiet mikroviļņu krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.	✓		✓	✓
Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.	✓		✓	✓
Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī un nenovietojiet strāvas padeves vadu karstuma avotu tuvumā.	✓	✓		

Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc sildīšanas beigām; tāpat nesildiet hermētiskas vai vakuuma iepakojuma pudeles, burkas, iepakojumus, riekstus čaumalās, tomātus utt.			✓	✓
Nepārklājiet ventilācijas slotus ar audumu vai papīru. Tie var aizdegties, jo no krāsns nāk karsts gaiss. Krāsns var arī pārkarst un automātiski izslēgties - tad tā paliks izslēgta līdz pietiekamai atdzišanai.	✓		✓	
Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no nejaušiem apdegumiem.			✓	
Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.			✓	
Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.			✓	
Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni. Drošībai mikroviļņu krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja mikroviļņu krāsns ir iedarbināta nejauši.	✓			✓
Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana".)	✓		✓	
Esiet uzmanīgs, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.	✓	✓	✓	

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 9 3/30/2013 10:40:45 AM

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO PĀRLIEKAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS. (TIKAI MIKROVIĻŅU FUNKCIJA)

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

(a) Nekādā gadījumā nedrīkst mēģināt darbināt krāsni ar atvērtām durtiņām, sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus) vai ievietot jebko bloķēšanas drošības atverēs.

(b) NEIEVIETOJIET nekādus objektus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas vai tīrīšanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.

(c) NEDARBINIET krāsni, ja tā ir bojāta; pagaidiet, līdz to salabo kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis. Īpaši svarīgi, lai durtiņas aizvērtos pilnībā un nebūtu bojāti šādi elementi:

(1) durtiņas (ielocītas);

(2) durtiņu eņģes (salauztas vai vaļīgas);

(3) durtiņu blīves un blīvējuma virsmas.

(d) Krāsni drīkst pielāgot un labot tikai atbilstoši kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis.

Samsung pieprasīs remonta samaksu par piederuma nomaiņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces bojājumi un/vai piederumu bojājumi vai zudums noticis klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

(a) iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;

(b) salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam nolūkam, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Brīdinājumos un svarīgajā drošības informācijā šajā rokasgrāmatā nav ietverti visi iespējamie apstākļi un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību ierīces uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.
- Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir kādi jautājumi vai problēmas, sazinieties ar tuvāko klientu centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
- Šī mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena uzsildīšanai. Ierīci paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus, kas var izraisīt apdegumus un aizdegties. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza ierīces izmantošana.
- Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

IZSTRĀDĀJUMA PAREIZA LIKVIDĒŠANA (ATTIECAS UZ NOLIETOTĀM ELEKTRISKĀM UN ELEKTRONISKĀM IERĪCĒM)

(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājsaimniecībām jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 10 3/30/2013 10:40:45 AM

SATURS

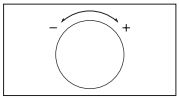
Īsā pamācība....11
Krāsns....12
Vadības panelis....12
Papildpiederumi....13
Laika iestatīšana....14
Kā mikroviļņu krāsns darbojas....14
Krāsns pareizas darbības pārbaude....15
Gatavošana/Uzsildīšana....15
Jaudas līmeņi....16
Smakas novēršanas funkcijas izmantošana....16
Gatavošanas laika pielāgošana....16
Gatavošanas pārtraukšana....16
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana....16
Veselīgās gatavošanas funkciju izmantošana....17
Veselīgās gatavošanas programmu izmantošana: dārzeņi un graudaugi....17
Veselīgās gatavošanas programmu izmantošana: mājputnu gaļa un zivis....18
Intensīvās gatavošanas ar tvaiku rokasgrāmata (tikai MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* modeļiem)....19
Cepšanas pamatnes izmantošana (tikai MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* modeļiem)....21
Manuālās cepšanas programmas....21
Automātiskas intensīvās atkausēšanas funkcijas izmantošana....22
Automātiskas intensīvās atkausēšanas programmu izmantošana....23
Mana šķīvja funkcijas izmantošana....23
Mana šķīvja programmu izmantošana....23
Papildpiederumu izvēle....24
Grilēšana....24
Mikroviļņu un grilēšanas apvienojums....24
Signalizācijas izslēgšana....25
Mikroviļņu krāsns piekļuves bloķēšana....25
Trauku lietošanas norādes....26
Ēdiena gatavošanas norādes....27
Kā rīkoties, ja radušās kādas šaubas vai problēma....35
Tehniskie dati....35

ĪSĀ PAMĀCĪBA

Ja vēlaties gatavot ēdienu.

1. Ievietojiet ēdienu krāsnī.
Atlasiet jaudas līmeni, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Mikroviļņi** ( ).

2. Atlasiet gatavošanas laiku, pēc nepieciešamības pagriežot **regulēšanas sviru**.



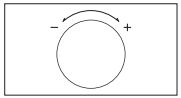
3. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** ( ).

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana beigsies, atskanēs 4 pīkstieni.

Ja vēlaties automātiski intensīvi atkausēt ēdienu.

1. Ievietojiet saldēto ēdienu krāsnī.
Atlasiet pagatavojamā ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Intensīvā atkausēšana** ( ).

2. Atlasiet svaru, pēc nepieciešamības pagriežot **regulēšanas sviru**.



3. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** ( ).

Ja vēlaties pievienot papildu 30 sekundes.

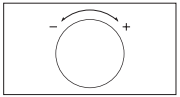
Atstājiet ēdienu krāsnī.
Vienu vai vairākas reizes nospiediet **+30s** katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 11 3/30/2013 10:40:46 AM

Ja vēlaties grilēt ēdienu.

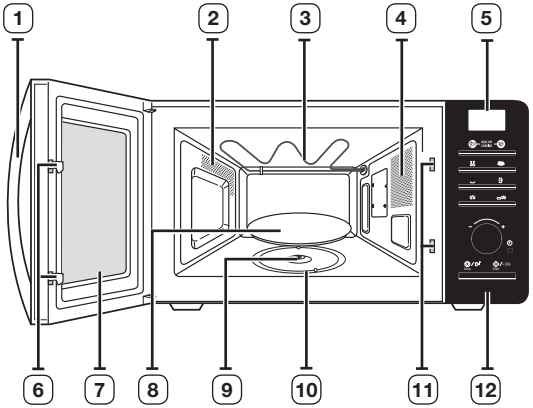
1. Nospiediet pogu **Grilēšana** (⎍).

2. Atlasiet gatavošanas laiku, pēc nepieciešamības pagriežot **regulēšanas sviru**.



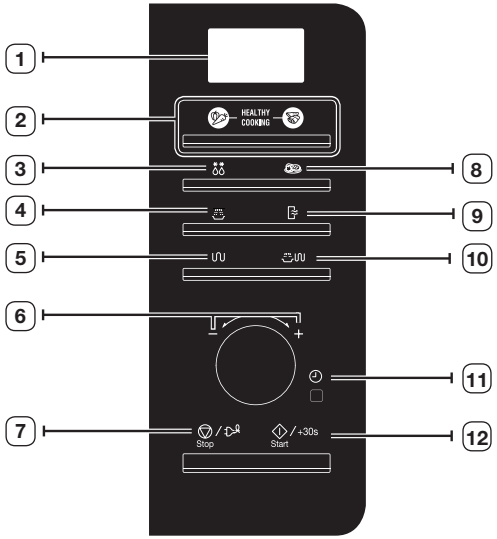
3. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** (⏀).

KRĀSNS



1. DURTIŅU ROKTURIS
2. VENTILĀCIJAS ATVERES
3. GRILĒŠANA
4. APGAISMOJUMS
5. DISPLEJS
6. DURTIŅU FIKSATORI
7. DURTIŅAS
8. ROTĒJOŠĀ PAMATNE
9. SAVIENOTĀJS
10. ROTĒJOŠAIS RIŅĶIS
11. DROŠĪBAS BLOĶĒŠANAS ATVERES
12. VADĪBAS PANELIS

VADĪBAS PANELIS



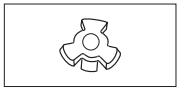
1. DISPLEJS
2. VESELĪGAS GATAVOŠANAS POGA
3. INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS POGA
4. MIKROVIĻŅU POGA
5. GRILĒŠANAS POGA
6. REGULĒŠANAS SVIRA (SVARS/PORCIJA/LAIKS)
7. BEIGŠANAS/EKO POGA
8. MANA ŠĶĪVJA POGA
9. SMAKAS NOVĒRŠANAS POGA
10. MIKROVIĻŅU+GRILĒŠANAS POG
11. PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS POGA
12. IEDARBINĀT/+30s POGA

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 12 3/30/2013 10:40:47 AM

PAPILDPIEDERUMI

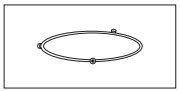
Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki piederumi ar dažādu pielietojumu.

1. **Savienotājs** jau ir ievietots virs krāsns pamatnes elektrodzinēja vārpstas.

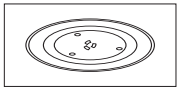
   Pielietojums: savienotājs liek rotējošajai pamatnei griezties.

2. **Rotējošais riņķis** jānovieto krāsns centrālajā daļā.

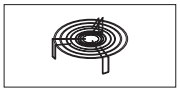
   Pielietojums: rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.

3. **Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar centrālo daļu pie savienotāja.

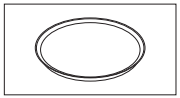
   Pielietojums: rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.

4. **Grilēšanas restītes jānovieto uz** rotējošās pamatnes.

   Pielietojums: metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.

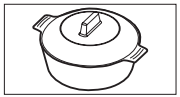
5. **Cepšanas pamatne:** skatiet 21.-22. lpp. (tikai MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* modeļiem)

   Pielietojums: cepšanas pamatni izmanto labākai apbrūnināšanai mikroviļņu vai grila kombinācijas gatavošanas režīmos. Tas palīdz nodrošināt pīrāgu un picas mīklas kraukšķīgumu.

☛ **NELIETOJIET** mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

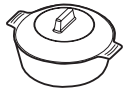
6. **Tvaicēšanas trauks:** skatiet 19. līdz 21. lpp. (tikai MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* modeļiem)

   Pielietojums: plastmasas tvaicēšanas trauks, izmantojot intensīvās tvaicēšanas funkciju.

☛ **NELIETOJIET** mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

☛ **NELIETOJIET grilēšanas** (⋓) un **apvienoto** (⋓) režīmu ar tvaicēšanas trauku.

Darbības režīms	MIKROVIĻŅI (⋓)	GRILĒŠANA (⋓)	APVIENOTAIS (⋓)
 (Tvaicēšanas trauks)	O	X	X

Latviski

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 13 3/30/2013 10:40:48 AM

LAIKA IESTATĪŠANA

Mikroviļņu krāsnī ir iebūvēts pulkstenis. Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „:0”, „88:88” vai „12:00”.
Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var rādīt 24 vai 12 stundu formātā.
Pulkstenis jāiestata:

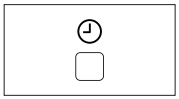
- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni.
- Pēc strāvas padeves kļūdas.

Atcerieties atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras vai ziemas laiku.

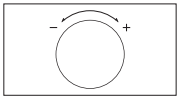
Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija
Ja netiek atlasīta neviena funkcija ierīces iestatīšanas procesa laikā vai īslaicīgas apturēšanas aktivizācijas laikā, funkcija tiek atcelta un pulkstenis tiek attēlots pēc 25 minūtēm. Krāsns lampa tiks izslēgta pēc 5 minūtēm arī tad, ja durtiņas ir atvērtas.

1. Lai rādītu laiku...

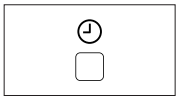
24 st. formātā
12 st. formātā
Vienu vai divas reizes nospiediet pogu **Pulkstenis** (🕘).



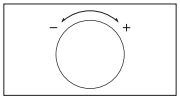
2. Pagrieziet **regulēšanas sviru,** lai iestatītu stundu.



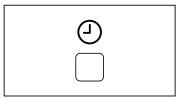
3. Nospiediet pogu **Pulkstenis** (🕘).



4. Pagrieziet **regulēšanas sviru,** lai iestatītu minūti.



5. Nospiediet pogu **Pulkstenis** (🕘).



KĀ MIKROVIĻŅU KRĀSNS DARBOJAS

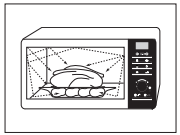
Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.

Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu (manuāli un automātiski)
- Gatavotu
- Uzsildītu

Gatavošanas princips.

1. Magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.



2. Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.

3. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:

- Apjoma un blīvuma
- Ūdens satura
- Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

Tā kā ēdiena centrālā daļa tiek pagatavota, izplatoties siltumam, gatavošana turpinās arī pēc tam, kad ēdiens tiek izņemts no krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru

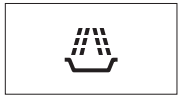
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 14 3/30/2013 10:40:48 AM

KRĀSNS PAREIZAS DARBĪBAS PĀRBAUDE

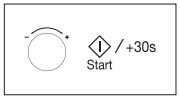
Sekojošā vienkāršā procedūra ļauj vienmēr pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi.
Atveriet krāsns durtiņas, pavelkot aiz roktura durtiņu labajā pusē. Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni. Tad aizveriet durtiņas.

1. Nospiediet pogu **Mikroviļņi** (🍲)

   Rezultāts: displejā tiek rādīts 800 W (maksimālā gatavošanas jauda)



2. Iestatiet laiku uz 4 līdz 5 minūtēm, pagriežot regulēšanas sviru, un nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** (⏀).



   Rezultāts: ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.
   1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
   2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
   3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Krāsnij jābūt pievienotai atbilstošai kontaktligzdai. Rotējošajai pamatnei jābūt ievietotai krāsnī. Ja netiek izmantots maksimālais jaudas līmenis, ūdens uzvārīšanai var būt nepieciešams ilgāks laiks.

GATAVOŠANA/UZSILDĪŠANA

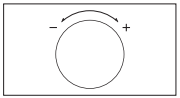
Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.
Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.
Ievietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Tad aizveriet durtiņas.

1. Nospiediet pogu **Mikroviļņi** (🍲).

   Rezultāts: displejā tiek rādīts 800 W (maksimālā gatavošanas jauda): atlasiet atbilstošo jaudas līmeni, vēlreiz nospiežot pogu **Mikroviļņi** (🍲), līdz tiek rādīta pareizā jauda vatos. Skatiet jaudas līmeņu tabulu.

2. Iestatiet gatavošanas laiku, pagriežot **regulēšanas sviru**.

   Rezultāts: parādās gatavošanas laiks.



3. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** (⏀).

   Rezultāts: ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.
   1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
   2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
   3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Nekad neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsni.

Ja vēlaties sildīt ēdienu īsu laika brīdi ar maksimālo jaudu (800 W), vienreiz nospiediet pogu **+30s** par katrām 30 gatavošanas laika sekundēm. Krāsns uzreiz ieslēdzas.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 15 3/30/2013 10:40:49 AM

JAUDAS LĪMEŅI

Varat izvēlēties kādu no norādītajiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Izvade	
	MVK	GRILĒŠANA
AUGSTS	800 W	-
VIDĒJI AUGSTS	600 W	-
VIDĒJS	450 W	-
VIDĒJI ZEMS	300 W	-
ATKAUSĒŠANA	180 W	-
ZEMS/SILT.SAGL.	100 W	-
GRILĒŠANA	-	1100 W
APVIENOTAIS I	600 W	1100 W
APVIENOTAIS II	450 W	1100 W
APVIENOTAIS III	300 W	1100 W

Atlasot lielāku jaudas līmeni, jāsaīsina gatavošanas laiks.

Atlasot mazāku jaudas līmeni, jāpagarina gatavošanas laiks.

SMAKAS NOVĒRŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Izmantojiet šo funkciju pēc ēdiena gatavošanas, lai novērstu ēdienu gatavošanas smakas vai dūmus mikroviļņu krāsnī.
Vispirms notīriet krāsns iekšpusi.

Kad tīrīšana pabeigta, nospiediet pogu **Smakas novēršana** (). Tiks atskaņoti četri signāli.

Norādītais smakas novēršanas laiks ir 5 minūtes. Ikreiz, nospiežot pogu **+30s**, laiks tiek palielināts par 30 sekundēm.

Maksimālais smakas novēršanas laiks ir 15 minūtes.

GATAVOŠANAS LAIKA PIELĀGOŠANA

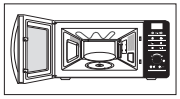
Gatavošanas laiku varat pagarināt, nospiežot pogu **+30s** vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

Nospiediet pogu **+30s** vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

GATAVOŠANAS PĀRTRAUKŠANA

Varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai pārbaudītu ēdienu.

1. Lai īslaicīgi pārtrauktu:



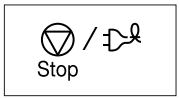
1) Atveriet durtiņas.

Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai turpinātu gatavošanu, aizveriet durtiņas un vēlreiz nospiediet pogu ().

2) Nospiediet pogu **Stop (Beigt)** ().

Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai turpinātu gatavošanu, vēlreiz nospiediet pogu ().

2. Lai apstādinātu pavisam:
Nospiediet pogu **Stop (Beigt)** ().



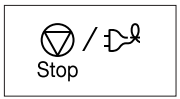
Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai atceltu visus gatavošanas iestatījumus, vēlreiz nospiediet pogu **Stop (Beigt)** ().

Varat arī pirms sākšanas atcelt jebkuru iestatījumu, vienkārši nospiežot **Stop (Beigt)** ().

ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS REŽĪMA IESTATĪŠANA

Krāsnij ir enerģijas taupīšanas režīms. Šī funkcija ietaupa enerģiju, kad krāsns netiek izmantota. Normāls krāsns stāvoklis ir gaidīšanas režīms un krāsns nelietošanas laikā redzamais pulkstenis.

- Nospiediet pogu **Enerģijas taupīšana** ().



Rezultāts: displejs izslēdzas.

- Lai atslēgtu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet durtiņas vai nospiediet pogu **Enerģijas taupīšana** (), un tad displejā tiek attēlots pašreizējais laiks. Krāsns ir gatava lietošanai.

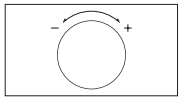
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 16 3/30/2013 10:40:50 AM

VESELĪGĀS GATAVOŠANAS FUNKCIJU IZMANTOŠANA

Veselīgās gatavošanas funkcijām ir divdesmit ieprogrammēti gatavošanas laiku režīmi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis. Jūs varat pielāgot porcijas veidu, pagriežot **regulēšanas sviru**.
Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet gatavojamā ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Healthy Cooking (Veselīga gatavošana)** (🥗) vai **Healthy Cooking (Veselīga gatavošana)** (🍲).

2. Atlasiet porcijas lielumu, pagriežot **regulēšanas sviru**. (Skatīt tabulu sānos).



3. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** (⏀).

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.
1) Atskanēs 4 pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

VESELĪGĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMU IZMANTOŠANA: DĀRZEŅI UN GRAUDAUGI

Šajā tabulā norādītas 12 veselīgas diētas automātiskās programmas dārzeņu vai graudaugu gatavošanai. Tajā iekļauti apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstošie ieteikumi. 1.-10. programma ir tikai mikroviļņu enerģijas izmantošana. 11.-12. programma ir mikroviļņu un grila apvienošana.

Kods	Pārtikas produkts	Porcija (g)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
1	Brokoļi	250 500	1-2	Noskalojiet un notīriet svaigus brokoļus un sagatavojiet galviņas. Novietojiet tās vienmērīgi stikla traukā ar vāciņu. Gatavojot 250 g dārzeņus, pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens, vai gatavojot 500 g dārzeņus, pievienojiet 60-75 ml (4-5 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet trauku rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet.
2	Burkāni	250	1-2	Noskalojiet un notīriet burkānus un sagrieziet vienādās šķēlītēs. Novietojiet tās vienmērīgi stikla traukā ar vāciņu. Gatavojot 250 g dārzeņus, pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet trauku rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet.
3	Zaļie zirnīši	250	1-2	Noskalojiet un notīriet zaļos zirnīšus. Novietojiet tās vienmērīgi stikla traukā ar vāciņu. Gatavojot 250 g dārzeņus, pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet trauku rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet.
4	Spināti	150	1-2	Noskalojiet un notīriet spinātus. Novietojiet stikla traukā ar vāciņu. Nepievienojiet ūdeni. Novietojiet trauku rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 17 3/30/2013 10:40:51 AM

Kods	Pārtikas produkts	Porcija (g)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
5	**Kukurūzas vālītes**	250 (1 gab.)	1-2	Noskalojiet un notīriet kukurūzas vālītes un ievietojiet tās ovālā stikla traukā. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un saduriet tajā caurumus.
6	**Nomizoti kartupeļi**	250 500	2-3	Nomazgājiet, nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Novietojiet dārzeņus stikla traukā ar vāciņu. Pievienojiet 45-60 ml (3-4 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet trauku rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu.
7	**Brūnie rīsi** (apstrādāti ar tvaiku)	125	5-10	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (¼ l). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus.
8	**Pilngraudu makaroni**	125	1	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet ½ l vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pēc tam rūpīgi nosusiniet.
9	**Kvinoja**	125	1-3	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus.
10	**Bulgurs**	125	2-5	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsnī piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus.

Kods	Pārtikas produkts	Porcija (g)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
11	**Dārzeņu sacepums**	500	2-3	Ievietojiet dārzeņus, piemēram, iepriekš izvārītu kartupeļu šķēlītes, kabaču un tomātu šķēlītes un mērci piemērota izmēra Pyrex traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz restītēm.
12	**Grilēti tomāti**	400	1-2	Noskalojiet un notīriet tomātus, pārgrieziet tos uz pusēm un ievietojiet cepšanai krāsnī piemērotā traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz restītēm.

VESELĪGĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMU IZMANTOŠANA: MĀJPUTNU GAĻA UN ZIVIS

Šajā tabulā norādītas 8 veselīgas diētas automātiskās programmas mājputnu gaļas un zivju gatavošanai, to apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstošie ieteikumi. 1.-6. programma ir tikai mikroviļņu enerģijas izmantošana. 7.-8. programma ir mikroviļņu un grila apvienošana.

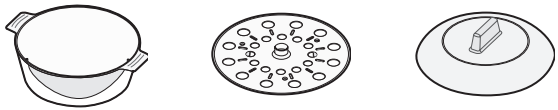
Kods	Pārtikas produkts	Porcija (g)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
1	**Vistas krūtiņa**	300 (2 gab.)	2	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes.
2	**Tītara krūtiņa**	300 (2 gab.)	2	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes.
3	**Svaiga zivs fileja**	300 (2 gab.)	1-2	Noskalojiet zivi un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet 1 ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 18 3/30/2013 10:40:52 AM

Kods	Pārtikas produkts	Porcija (g)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
4	**Svaiga laša fileja**	300 (2 gab.)	1-2	Noskalojiet zivi un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet 1 ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes.
5	**Svaigas garneles**	250	1-2	Noskalojiet garneles un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet 1 ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes.
6	**Svaiga forele**	200 (1 zivs)	2	Ievietojiet 2 svaigas veselas zivis cepšanai krāsnī piemērotā traukā. Pievienojiet šķipsniņu sāls, 1 ēdamkaroti citronu sulas, sāli un zaļumus. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes.
7	**Grilēta zivs**	200 (1 zivs)	3	Iezīmējiet svaigas zivs (foreles vai plauža) ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet zivis vienu blakus otrai, lai vienas zivs aste saskartos ar otras zivs asti, uz augšējām restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi.
8	**Grilēts laša steiks**	300 (2 steiki)	2	Vienmērīgi izkārtojiet zivs steikus uz augstajām restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi.

INTENSĪVĀS GATAVOŠANAS AR TVAIKU ROKASGRĀMATA (TIKAI MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* MODEĻIEM)

Intensīvā tvaicēšana ir balstīta uz tvaika gatavošanas principa, un tā ir paredzēta ātrai veselīga ēdiena pagatavošanai, izmantojot Samsung mikroviļņu krāsni.
Šis piederumu komplekts ir ideāli piemērots rīsu, makaronu, dārzeņu u.c. produktu pagatavošanai īsā laikā, saglabājot tajos esošās uzturvielas.
Mikroviļņu intensīvās tvaicēšanas komplekts sastāv no 3 vienībām:



Trauks Ievietojams paliktnis Vāks

Visas detaļas iztur temperatūras no -20 °C līdz 140 °C.
Piemērotas uzglabāšanai saldētavā. Var izmantot gan atsevišķi, gan kopā.

IZMANTOŠANAS APSTĀKĻI:

- Neizmantojiet:
  - lai gatavotu produktus ar augstu cukura vai tauku saturu;
  - ar grila vai rotējošās karsēšanas funkciju, vai uz plīts virsmas.
- Pirms izmantošanas pirmo reizi kārtīgi nomazgājiet visas detaļas ar ziepjūdeni.
- Lai noskaidrotu gatavošanas laiku, skatiet instrukcijas, kas norādītas nākamajā lapā redzamajā tabulā.

APKOPE:

- Tvaicēšanas komplektu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Mazgājot ar rokām, izmantojot karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvas švammes.
- Atsevišķi produkti (piemēram, tomāti) var iekrāsot plastmasu. Tas ir normāli un neliecina par defektu.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 19 3/30/2013 10:40:53 AM

ATKAUSĒŠANA:

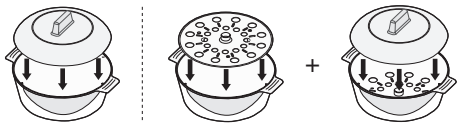
ievietojiet sasaldēto produktu tvaicēšanas traukā bez vāka. Šķidrums notecēs trauka apakšdaļā un nebojās produktu.

ĒDIENA GATAVOŠANA:

Pārtikas produkts	Porcija	Jaudas līmeņi	Gatavošanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Salikšana
Artišoki	300 g (1-2 gab.)	800 W	5-6	1-2	Trauks ar ievietojamo paliktni + vāks
	Norādes Noskalojiet un notīriet artišokus. Ievietojiet paliktni traukā. Novietojiet uz paliktņa artišokus. Pievienojiet vienu ēdamkaroti citrona sulas. Uzlieciet vāku.				
Svaigi dārzeņi	300 g	800 W	4-5	1-2	Trauks ar ievietojamo paliktni + vāks
	Norādes Nomazgājiet dārzeņus (piem., brokoļus, ziedkāpostus, burkānus, piparus), notīriet tos un sagrieziet vienādos gabalos, pēc tam nosveriet. Ievietojiet paliktni traukā. Novietojiet dārzeņus uz ievietojamā paliktņa. Pievienojiet 2 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku.				
Saldēti dārzeņi	300 g	600 W	7-8	2-3	Trauks ar ievietojamo paliktni + vāks
	Norādes Ievietojiet saldētos dārzeņus tvaicēšanas traukā. Ievietojiet paliktni traukā. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas beigām un nostāvēšanās kārtīgi apmaisiet.				
Rīsi	250 g	800 W	15-18	5-10	Trauks + vāks
	Norādes Ievietojiet rīsus tvaicēšanas traukā. Pievienot 500 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc gatavošanas ļaujiet baltajiem rīsiem nostāvēties 5 minūtes, brūnajiem rīsiem - 10 minūtes.				
Kartupeļi ar mizu	500 g	800 W	7-8	2-3	Trauks + vāks
	Norādes Nosveriet un noskalojiet kartupeļus un ielieciet tos tvaicēšanas traukā. Pievienojiet 3 ēdamkarotes ūdens. Uzlieciet vāku.				

Pārtikas produkts	Porcija	Jaudas līmeņi	Gatavošanas laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Salikšana
Sautējums (atdzesēts)	400 g	600 W	5-6	1-2	Trauks + vāks
	Norādes Ievietojiet sautējumu tvaicēšanas traukā. Uzlieciet vāku. Labi apmaisiet pirms nostāvēšanās.				
Zupa (atdzesēta)	400 g	800 W	3-4	1-2	Trauks + vāks
	Norādes Ielejiet zupu tvaicēšanas traukā. Uzlieciet vāku. Labi apmaisiet pirms nostāvēšanās.				
Saldēta zupa	400 g	800 W	8-10	2-3	Trauks + vāks
	Norādes Ievietojiet saldēto zupu tvaicēšanas traukā. Uzlieciet vāku. Labi apmaisiet pirms nostāvēšanās.				
Saldēti rauga virtuļi ar džema pildījumu	150 g	600 W	1-2	2-3	Trauks + vāks
	Norādes Samitriniet pildīto virtuļu augšpusi ar aukstu ūdeni. Ievietojiet 1-2 saldētus virtuļus blakus vienu otram tvaicēšanas traukā. Uzlieciet vāku.				
Augļu kompots	250 g	800 W	3-4	2-3	Trauks + vāks
	Norādes Pēc nomizošanas, nomazgāšanas un sagriešanas vienādos gabaliņos nosveriet svaigos augļus (piemēram, ābolus, bumbierus, plūmes, aprikozes, mango vai ananāsu). Ievietojiet tos tvaicēšanas traukā. Pievienojiet 1 - 2 ēdamkarotes ūdens un 1 - 2 ēdamkarotes cukura. Uzlieciet vāku.				

Intensīvās tvaicēšanas trauka salikšana



Trauks + vāks Trauks ar ievietojamo paliktni + vāks

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 20 3/30/2013 10:40:53 AM

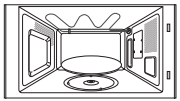
DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

- Ievērojiet īpašu piesardzību, atverot tvaicēšanas trauka vāku, jo no tā plūstošais tvaiks var būt ļoti karsti.
- Darbībām ar trauku pēc ēdiena pagatavošanas izmantojiet krāsns cimdus.

CEPŠANAS PAMATNES IZMANTOŠANA (TIKAI MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* MODEĻIEM)

Izmantojot cepšanas pamatni, varat apbrūnināt ēdienu ne tikai no virspuses, izmantojot grilēšanu — arī ēdiena apakša kļūst kraukšķīga un brūna cepšanas pamatnes augstās temperatūras dēļ. Dažus produktus, ko varat pagatavot uz cepšanas pamatnes, varat skatīt tabulā (skatiet nākamajā lapā).
Cepšanas pamatni var izmantot arī bekonam, olām, desām utt.

1. Novietojiet cepšanas pamatni tieši uz rotējošās pamatnes un karsējiet to ar lielāko mikroviļņu un grilēšanas apvienojuma jaudu [600 W + grilēšana (MW)] saskaņā ar laikiem un norādēm tabulā.

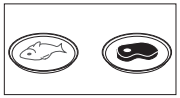


- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad izņemat cepšanas pamatni, jo tā kļūs ļoti karsta.

2. Iezīmējiet pamatni ar eļļu, ja gatavojat tādu ēdienu kā bekonu un olas, lai maltīti labi apbrūninātu.

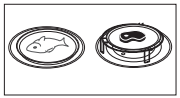
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatnei ir teflona pārklājums, kas nav izturīgs pret skrāpējumiem. Neizmantojiet asus priekšmetus, piemēram, nazi, lai grieztu uz cepšanas pamatnes.
- Izmantojiet plastmasas piederumus, lai nesaskrāpētu cepšanas pamatni vai lai pirms griešanas noņemtu ēdienu no pamatnes.

3. Novietojiet ēdienu uz cepšanas pamatnes.



- Nenovietojiet uz cepšanas pamatnes priekšmetus, kas nav izturīgi pret karstumu, piemēram, plastmasas bļodiņas.
- Nekad neievietojiet cepšanas pamatni krāsnī bez rotējošās pamatnes.

4. Novietojiet cepšanas pamatni krāsnī uz metāla restītēm (vai rotējošās pamatnes).



5. Atlasiet piemēroto gatavošanas laiku un jaudu.
(Skatīt tabulu sānā)

- **Cepšanas pamatnes tīrīšana**
  Tīriet cepšanas pamatni ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī.
- Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, jo tie bojā pamatnes augšējo slāni.
- **Lūdzu, ņemiet vērā**
  Cepšanas pamatni nevar likt trauku mazgājamā mašīnā.

MANUĀLĀS CEPŠANAS PROGRAMMAS

Ieteicams cepšanas pamatni uzkarsēt tieši uz rotējošās pamatnes. Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšanas (MW) funkciju 3-5 minūtes. Ievērojiet tabulā norādītos laukus un norādes.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Uzkarsēšanas laiks (min.)	Gatavošanas laiks (min.)
Bekons	4 šķēles (80 g)	600 W + grilēšana MW	3	3½-4
	< Ieteikumi >			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Lieciet bekona gabalus uz pamatnes sānu pie sāna. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm.			
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	450 W + grilēšana MW	3	4½-5
	< Ieteikumi >			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izvietojiet aplī uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm.			
Burgers (saldēts)	2 gab. (125 g)	600 W + grilēšana MW	3	7-7½
	< Ieteikumi >			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto burgeri aplī uz grauzdēšanas šķīvja. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 4-5 min.			

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 21 3/30/2013 10:40:54 AM

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Uzkarsēšanas laiks (min.)	Gatavošanas laiks (min.)
Bagetes (saldētas)	200-250 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	4	8-9
	< Ieteikumi >			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet bagetes vienu blakus otrai šķīvja centrā. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.			
Pica (saldēta)	300-350 g	600 W + grilēšana	4	9-10
	< Ieteikumi >			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto picu uz grauzdēšanas šķīvja. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm.			
Vārīti kartupeļi	250 g 500 g	600 W + grilēšana	3	5-6 8-9
	< Ieteikumi >			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Sagrieziet kartupeļus uz pusēm. Novietojiet tos uz grauzdēšanas šķīvja ar griezuma pusi uz apakšu. Sakārtojiet tos aplī. Novietojiet šķīvi uz statīva.			
Zivju pirkstiņi (saldēti)	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	600 W + grilēšana	4	7-8 9-10
	< Ieteikumi >			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Izliediet pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas. Novietojiet zivju pirkstiņus aplī uz cepšanas pamatnes. Apgrieziet otrādi pēc 4 min. (5 gab.) vai pēc 6 min. (10 gab.).			
Vistu kotletītes (saldētas)	125 g 250 g	600 W + grilēšana	4	5-5½ 7½-8
	< Ieteikumi >			
	Uzkarsējiet cepšanas pamatni. Izliediet šķīvi ar 1 tējk. Novietojiet vistas kotletītes uz šķīvja. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 3 min. (125 g) vai pēc 5 min. (250 g).			
Pica (atdzesēta)	300-350 g	450 W + grilēšana	4	6½-7½
	< Ieteikumi >			
	Uzsildiet grauzdēšanas šķīvi. Novietojiet atdzesēto picu uz šķīvja. Novietojiet grauzdēšanas šķīvi uz statīva.			

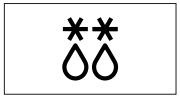
AUTOMĀTISKAS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Automātiskas intensīvās atkausēšanas funkcija ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivju gaļu un maizi/kūku. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski.
Jums tikai jāatlasa programma un svars.

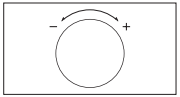
Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Ievietojiet saldēto ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Power Defrost** (Intensīvā atkausēšana) (). (Skatīt tabulu sānos).



2. Iestatiet produktu svaru, pagriežot **regulēšanas sviru**.



3. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** ().

Rezultāts:

- sākas atkausēšana.
- Atkausēšanas vidū atskan signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdienu uz otru pusi.
- Lai pabeigtu atkausēšanu, vēlreiz nospiediet pogu ().

Ēdiena atkausēšanu var veikt arī manuāli. Lai to darītu, atlasiet mikroviļņu gatavošanas/uzsildīšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju skatiet 15. lpp., sadaļā „Gatavošana/Uzsildīšana”.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 22 3/30/2013 10:40:54 AM

AUTOMĀTISKAS INTENSĪVĀS ATKAUSĒŠANAS PROGRAMMU IZMANTOŠANA

Šajā tabulā norādītas dažādās automātiskās ātrās atkausēšanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi.
Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet Gaļa, Mājputnu Gaļa, Zivis, Maize/Kūka uz keramiska trauka.

Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
1. Gaļa	200-1500	20-60	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai.
2. Mājputnu Gaļa	200-1500	20-60	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām.
3. Zivis	200-1500	20-50	Pārklājiet veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivs filejām.
4. Maize/Kūka	125-625	5-20	Uzlieciet maizi uz cepamā papīra un apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. (Krāsns turpina darboties un tiek pārtraukta, atverot durtiņas. Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem.

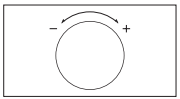
Ja vēlaties manuāli atkausēt ēdienu, atlasiet manuālas atkausēšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju par manuālu atkausēšanu un atkausēšanas laiku skatiet 31.-32. lpp.

MANA ŠĶĪVJA FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Mana šķīvja funkcijai ir divi ieprogrammēti gatavošanas laiku režīmi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis. Jūs varat pielāgot porciju skaitu, pagriežot regulēšanas sviru. Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durtiņas.

1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Mans šķīvis** ( ).

2. Atlasiet porcijas lielumu, pagriežot **regulēšanas sviru.** (Skatīt tabulu sānā.)



3. Nospiediet pogu ( ).

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.
1) Atskanēs 4 pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.

MANA ŠĶĪVJA PROGRAMMU IZMANTOŠANA

Šajā tabulā norādītas mana šķīvja automātiskās uzsildīšanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi. Šīs programmas ir tikai mikroviļņu enerģijas izmantošana.

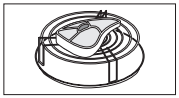
Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
1. Atdzesētas gatavās maltītes	300-350 400-450	2-3	Uzlieciet uz keramiska šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām — kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem).

Latviski

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 23 3/30/2013 10:40:55 AM

Kods/Pārtikas produkts	Porcijas lielums (g)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Ieteikumi
2. Atdzesētas veģetārās maltītes	300-350 400-450	2-3	Uzlieciet ēdienu uz keramiska šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota maltītēm no 2 sastāvdaļām (piem.m spageti makaroniem ar mērci vai rīsiem ar dārzeņiem).

PAPILDPIEDERUMU IZVĒLE



Izmantojiet pret mikroviļņiem drošus piederumus, neizmantojiet plastmasas iepakojumus un traukus, papīra krūzes, dvieļus utt.

Ja vēlaties atlasīt apvienotās gatavošanas režīmu (grils un mikroviļņi), izmantojiet tikai traukus, kas ir pret mikroviļņiem droši un kurus var likt krāsnī.

Plašāku informāciju par piemērotiem traukiem un piederumiem skatiet 26. lpp., sadaļā „Trauku vadlīnijas".

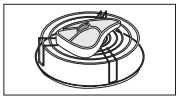
GRILĒŠANA

Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus. Šim nolūkam mikroviļņu krāsns komplektācijā ir iekļautas grila restītes.

1. Uzkarsējiet grilu līdz norādītajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grilēšana** (), un iestatiet uzkarsēšanas laiku, pagriežot **regulēšanas sviru**.

2. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** ().

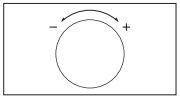
3. Atveriet durtiņas un novietojiet ēdienu uz restītēm. Aizveriet durtiņas.



4. Nospiediet pogu **Grilēšana** ().

Rezultāts: displejā tiek rādīts:

5. Iestatiet grilēšanas laiku, pagriežot **regulēšanas sviru**. Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.



6. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** ().

Rezultāts: sākas grilēšana. Kad gatavošana pabeigta.

1) Atskanēs 4 pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Neuztraucieties, ja grilēšanas laikā sildītājs izslēdzas un ieslēdzas. Šī sistēma ir paredzēta krāsns pārkaršanas novēršanai.

Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.

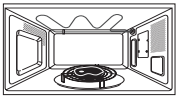
MIKROVIĻŅU UN GRILĒŠANAS APVIENOJUMS

Varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilēšanu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

VIENMĒR izmantojiet traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.

VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.

1. Atveriet krāsns durtiņas.
Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm un restītes uz rotējošās pamatnes.
Aizveriet durtiņas.



MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 24 3/30/2013 10:40:56 AM

2. Nospiediet pogu **Apvien.** ( ).

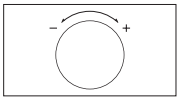
Rezultāts: displejā tiek rādīts:

	(mikroviļņu un grila režīms)
600 W	(izvades jauda)

Atlasiet piemēroto jaudas līmeni, atkārtoti nospiežot pogu **Apvien.** ( ), līdz tiek rādīts atbilstošais jaudas līmenis.

Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.

3. Iestatiet gatavošanas laiku, pagriežot **regulēšanas sviru**. Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.



4. Nospiediet pogu **Start/+30s (Iedarbināt/+30s)** ( ).

Rezultāts: sākas kombinētā gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.

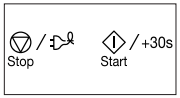
1) Atskanēs 4 pīkstieni.
2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Maksimālā mikroviļņu jauda apvienotajam mikroviļņu un grilēšanas režīmam ir 600 W.

SIGNALIZĀCIJAS IZSLĒGŠANA

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.

1. Uz divām sekundēm nospiediet pogas ( ) un ( ).

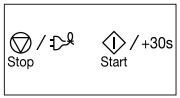


Rezultāts:

- Tiek parādīts zemāk norādītais paziņojums.

- Mikroviļņu krāsns signalizācija netiek iedarbināta ik reizi, kad nospiežat pogu.

2. Lai atkal ieslēgtu signalizāciju, vēlreiz uz divām sekundēm nospiediet pogas ( ) un ( ).



Rezultāts:

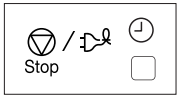
- Tiek parādīts zemāk norādītais paziņojums.

- Mikroviļņu krāsns atkal strādā ar ieslēgtu signalizāciju.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS PIEKĻUVES BLOĶĒŠANA

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības programmu, kas ļauj bloķēt mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina tās lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.
Mikroviļņu krāsni var bloķēt jebkurā brīdī.

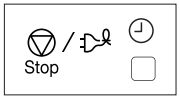
1. Uz divām sekundēm nospiediet pogas ( ) un ( ).



Rezultāts:

- Mikroviļņu krāsns ir bloķēta (nevar atlasīt nevienu funkciju).
- Displejā tiek parādīts simbols L.

2. Lai atbloķētu mikroviļņu krāsni, vēlreiz uz divām sekundēm nospiediet pogas ( ) un ( ).



Rezultāts: mikroviļņu krāsni var lietot kā parasti.

Latviski

TRAUKU LIETOŠANAS NORĀDES

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis. Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata. Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Piemēroti mikroviļņiem	Komentāri
Alumīnija folija	✓✗	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sieniņai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Grauzdēšanas šķīvis	✓	Sildīt ne ilgāk kā 8 minūtes.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzkodu iepakojums		
• Polistirola krūzītes	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlieka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.
• Papīra maisiņi vai avīžpapīrs	✗	Vai aizdegties.
• Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkarsē.
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
Metāls		
• Šķīvji	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
• Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	✗	
Papīrs		
• Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi	✓	Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai.
• Otrreizējās pārstrādes papīrs	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu.
Plastmasa		
• Tvertnes	✓	Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.
• Pārtikas plēve	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika.
• Saldēšanas maisiņi	✓✗	Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ **: Ieteicams** ✓✗ **: Lietot uzmanīgi** ✗ **: Nedrošs**

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 26 3/30/2013 10:40:57 AM

ĒDIENA GATAVOŠANAS NORĀDES

MIKROVIĻŅI

Mikroviļņu enerģija patiešām iekļūst ēdienā, un to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.
Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

ĒDIENA GATAVOŠANA

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:
traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:
mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsns ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skaties sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Apklāšana gatavošanas laikā
Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdienu, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks
Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā - skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.
Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Apklājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Spināti	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Brokoļi	300 g	600 W	9-10	2-3	Pievienot 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.
Zirņi	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Zaļie zirnīši	300 g	600 W	8-9	2-3	Pievienot 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.
Jaukti dārzeņi (burkāni/ pupiņas/ kukurūza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 27 3/30/2013 10:40:57 AM

Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

Rīsi: izmantojiet lielu pyrex stikla trauku ar vāku - gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu.
Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu.
Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

Makaroni: izmantojiet lielu pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu.
Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet.
Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800 W	16-17	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800 W	21-22	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250 g	800 W	17-18	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Jauktie graudaugi (rīsi + graudaugi)	250 g	800 W	18-19	5	Pievienot 400 ml auksta ūdens.
Makaroni	250 g	800 W	11-12	5	Pievienot 1000 ml auksta ūdens.

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums (skat. tabulā), uz katriem 250 g pievienojiet 30-45 ml (2-3 ēdamkarotes) auksta ūdens. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu.
Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

Padoms: sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Svaigi dārzeņu gatavošanai jāizmanto pilna apmēra mikroviļņu strāva (800 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Brokoļi	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.
Briseles kāposti	250 g	5½-6½	3	Pievienot 60-75 ml (5-6 ēdamkarotes) ūdens.
Burkāni	250 g	4½-5	3	Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs.
Puķkāposti	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru.
Kabači	250 g	3½-4	3	Sagrieziet šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts.
Baklažāni	250 g	3½-4	3	Sagrieziet nelielās šķēlēs un aplaistiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas.
Puravi	250 g	4½-5	3	Sagrieziet biezās šķēlēs.
Sēnes	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sālu un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 28 3/30/2013 10:40:57 AM

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Sīpoli	250 g	5½-6	3	Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens.
Pipari	250 g	4½-5	3	Sagrieziet nelielās šķēlītēs.
Kartupeļi	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām.
Kolrābis	250 g	5-5½	3	Sagrieziet nelielos kubiciņos.

UZSILDĪŠANA

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs. Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18°C līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 °C līdz +7°C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Strāvas līmeņi un apmaisīšana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W strāvas līmeni, savukārt citus - izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W strāvas līmeni. Norādes skatiet tabulās. Principā, ja pārtikas produktus, kas ir maigi vai ir lielos apjomos, vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus) ieteicams sildīt, izmantojot zemāku strāvas līmeni.
Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas. Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu).
Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.
Vienmēr pārliecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.
Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra.
Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.
Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

ŠĶIDRUMU SILDĪŠANA

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 krūzīte) 250 ml (1 krūze)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Ielejiet krūzē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi / krūzi rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet.
Zupa (atdzesēta)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 29 3/30/2013 10:40:57 AM

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Sautējums (atdzesēts)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas.
Makaroni ar mērci (auksts)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet.
Pildīti makaroni ar mērci (auksts)	350 g	600 W	5-6	3	Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas.
Maltīte uz šķīvja (auksta)	350 g	600 W	5½-6½	3	Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi.

BĒRNU PĀRTIKAS SILDĪŠANA

BĒRNU PĀRTIKA: izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!
Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru.
Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.
PIENS MAZULIM: ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru.
Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: apt. 37 °C.
PIEZĪME: mazuļu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus.
Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Mazuļu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 30 3/30/2013 10:40:57 AM

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Mazuļu putra (graudaugi + piens + augļi)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.
Piens mazulim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. no 50 sek. līdz 1 min.	2-3	Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.

MANUĀLA ATKAUSĒŠANA

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts.

Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts. Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

Padoms: plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

Visi saldētie pārtikas produkti ir jāatkausē, izmantojot atkausēšanas jaudas līmeni (180 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Gaļa				
Maltā liellopu gaļa Cūkgaļas steiki	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.
Mājputnu gaļa				
Vistu gabaliņi Vesela vista	500 g (2 gab.) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 31 3/30/2013 10:40:57 AM

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Zivis				
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	6-7 12-13	5-15	Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtojiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.
Augļi				
Ogas	250 g	6-7	5-10	Izkārtojiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru).
Maize				
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	½-1 2-2½	5-20	Izkārtojiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra grozāmā šķīvja vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet.
Grauzdiņš/ Sendvičs	250 g	4½-5		
Vācu maize (kviešu un rudzu milti)	500 g	8-10		

GRILĒŠANA

Grila sildelements atrodas krāsns atvēruma griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un grozāmais šķīvis griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūnin--ti. Uzkarsējot grilu 3-4 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūnin--ti ātrāk.

Grilēšanai piemērotie trauki:

tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:

karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme:

vienmēr, kad tiek izmantots tikai grilēšanas režīms, pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā, nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

MIKROVIĻŅI UN GRILĒŠANA

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūnin--ti vienmērīgi. Šajā modelī ir pieejami trīs kombinētie režīmi: 600 W + Grilēšana, 450 W + Grilēšana un 300 W + Grilēšana.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu

Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Kombinētajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu:

pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai kombinētajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūninā--t (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biezām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūninā--t vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

Svarīga piezīme:

vienmēr, kad tiek izmantots kombinētais režīms (mikroviļņi un grils), pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā un nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Citādi tie ir jānovieto tieši uz grozāmā šķīvja. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.

Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 32 3/30/2013 10:40:57 AM

Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus.

Saldēti produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min)	Norādes
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana 1-1½ 2-2½	Tikai Grilēšana 1-2 1-2	Izkārtojiet maizītes aplī uz restītēm. Grilējiet maizīšu otru pusi tik kraukšķīgu, cik vēlaties. Nostāvēšanās laiks 2-5 minūtes.
Franču maizes un garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes)	250-300 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	8-9	-	Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Sacepums (dārzeņi vai kartupeļi)	400 g	450 W + grilēšana	13-14	-	Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Makaronu ēdieni (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	Mikroviļņi + grilēšana	600 W + grilēšana 14-15	Tikai Grilēšana 2-3	Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Vistas kotletītes	250 g	450 W + grilēšana	5-5½	3-3½	Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc pirmā laika.
Krāsnī cepti kartupeļi	250 g	450 W + grilēšana	9-11	4-5	Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm.

Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

Uzkarsējiet grilu 3 - 4 minūtes, izmantojot grilēšanas funkciju. Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min)	Norādes
Grauzdiņu šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Tikai Grilēšana	6-8	4-5½	Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm.
Maizītes (jau ceptas)	2-4 gabali	Tikai Grilēšana	2-3	2-3	Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja.
Grilēti tomāti	 200 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana 4½-5½ 7-8	Tikai Grilēšana 2-3	Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtojiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm.
Grauzdiņi havajiešu gaumē (ananāss, šķiņķis, siera šķēles)	2 gab. (300 g)	450 W + grilēšana	3½-4	-	Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Grauzdiņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm. Novietojiet 2 grauzdiņus vienu otram blakus tieši uz restītēm. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.
Cepti kartupeļi	250 g 500 g	600 W + grilēšana	4½-5½ 8-9	-	Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 33 3/30/2013 10:40:58 AM

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min)	Norādes
Vistu gabaliņi	450-500 g (2 gab.)	300 W + grilēšana	10-12	12-13	Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtojiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. Vienu vistas gabaliņu novietojiet uz restīšu centrālās daļas. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes.
Jēra gaļas siteņi/liellopa steiki (vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai Grilēšana	12-15	9-12	Apsmērējiet jēra gaļas siteņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana 7-8	Tikai Grilēšana 6-7	Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
Cepti āboli	1 ābols (aptuveni 200 g) 2 āboli (aptuveni 400 g)	300 W + grilēšana	4-4½ 6-7	-	Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē novietojiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja.
Grilēta vista	1200 g	600 W + grilēšana	15-18	15-18	Apviļājiet vistu eļļā un garšvielās. Ievietojiet vistu vispirms ar krūtiņu uz leju un pēc tam ar krūtiņu uz augšu pyrex traukā. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.

ĪPAŠI PADOMI

SVIESTA KAUSĒŠANA
Ievietojiet 50 gramus sviesta nelielā un dziļā stikla traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Karsējiet 30-40 sekundes, izmantojot 800 W, līdz sviests ir izkusis.

ŠOKOLĀDES KAUSĒŠANA
Ievietojiet 100 gramus šokolādes nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 3-5 minūtes, izmantojot 450 W, līdz šokolāde ir izkususi. Kausēšanas laikā apmaisiet vienu vai divas reizes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

SACUKUROTA MEDUS KAUSĒŠANA
Ievietojiet 20 gramus sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 20-30 sekundes, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

ŽELATĪNA KAUSĒŠANA
Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdeni uz 5 minūtēm. Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex traukā. Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W. Pēc izkausēšanas apmaisiet.

GLAZŪRAS GATAVOŠANA (KŪKAI UN CEPUMIEM)
Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (apt. 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegtu stikla Pyrex traukā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 800 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

IEVĀRĪJUMA GATAVOŠANA
Ievietojiet 600 gramus augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex traukā ar vāciņu. Pievienojiet 300 gramus ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegtu 10-12 minūtes, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

PUDIŅA GATAVOŠANA
Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex trauku ar vāciņu. Gatavojiet apsegtu 6½-7½ minūtēm, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

MANDEĻU ŠĶĒLĪŠU BRŪNINĀŠANA
Izkārtojiet 30 gramus šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Vairākas reizes apmaisiet brūnināšanas laikā, kuras ilgums ir no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W. Ļaujiet tām nostāvēties krāsnī 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 34 3/30/2013 10:40:58 AM

KĀ RĪKOTIES, JA RADUŠĀS KĀDAS ŠAUBAS VAI PROBLĒMA

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Tas ir normāli.

- Kondensācija krāsnī.
- Gaisa plūsma ap durtiņām un ārējo korpusu.
- Gaismas atspīdums ap durtiņām un ārējo korpusu.
- No durtiņām vai ventilācijas atverēm nāk tvaiki.

Krāsns netiek ieslēgta, nospiežot pogu (⏀).

- Vai durtiņas ir pilnībā aizvērtas?

Ēdiens nemaz netiek gatavots.

- Vai taimeris ir iestatīts pareizi un/vai ir nospiesta poga (⏀)?
- Vai durtiņas ir aizvērtas?
- Vai elektriskā ķēde ir pārslogota un tādēļ tika izsists drošinātājs, vai nostrādāja ķēdes atslēdzējs?

Ēdiens ir piededzis vai nepietiekami sildīts.

- Vai ir atlasīts ēdiena veidam piemērots gatavošanas ilgums?
- Vai ir izvēlēts pareizs jaudas līmenis?

Krāsnī parādās dzirksteles.

- Vai izmantojat trauku ar metāla rotājumiem?
- Vai krāsnī atstājāt dakšu vai citu metāla galda piederumu?
- Vai alumīnija folija atrodas pārāk tuvu iekšējām sienām?

Spuldze nedarbojas.

- Drošības apsvērumu dēļ lietotājs nedrīkst veikt spuldzes nomaiņu. Lūdzu, sazinieties ar tuvāko autorizēto Samsung klientu apkalpošanas centru, lai spuldzes nomaiņu veiktu kvalificēts speciālists.

Krāsns izraisa traucējumus radioaparātu vai televizoru darbībā.

- Krāsns lietošanas laikā var rasties nelieli traucējumi radioaparātu vai televizoru darbībā. Tas ir normāli. Lai atrisinātu šo problēmu, uzstādiet krāsni tālāk no televizoriem, radioaparātiem un antenām.
- Ja krāsns mikroprocesors uztver traucējumus, var tikt atiestatīts displejs. Lai atrisinātu šo problēmu, atvienojiet strāvas spraudni un no jauna pievienojiet to. Atiestatiet laiku.

Pirmajā lietošanas reizē izdalās dūmi un nepatīkama smaka.

- Tas ir īslaicīgs stāvoklis, kura iemesls ir jaunā komponentu karsēšanas sistēma. Dūmi un nepatīkama smaka pilnībā pazudīs pēc 10 darbības minūtēm. Lai ātrāk atbrīvotos no smakas, lūdzu, darbiniet mikroviļņu krāsni, ievietojot tajā citrona gabaliņus vai citrona sulu.

Ja šīs vadlīnijas neatrisina problēmu, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru. Lūdzu, sagatavojaties nolasīt šādu informāciju.

- Modeļa un sērijas numuru, kas parasti uzdrukāts krāsns aizmugurē
- Garantijas informāciju
- Skaidru problēmas aprakstu

Pēc tam sazinieties ar vietējo izplatītāju vai SAMSUNG klientu apkalpošanas dienestu.

TEHNISKIE DATI

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	MG23F301T**, MG23F302T**
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz
Strāvas patēriņš	
Mikroviļņi	1200 W
Grilēšana	1100 W
Kombinētais režīms	2300 W
Izejas jauda	100 W / 800 W (IEC-705)
Darba frekvence	2450 MHz
Magnetrons	OM75P(31)
Dzesēšanas metode	Dzesēšanas ventilatora dzinējs
Izmēri (P x A x D)	
Ārpuse	489 x 275 x 392 mm
Krāsns atvērums	330 x 211 x 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars	
Neto	Apt. 13 kg

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_LV.indd 35 3/30/2013 10:40:58 AM

JAUTĀJUMI UN KOMENTĀRI

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tarff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Koda Nr.: DE68-04182Q

MG23F301T**
MG23F302T**

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 1 3/30/2013 10:43:51 AM

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

	Предупреждение. Риск возгорания.		Предупреждение. Горячая поверхность.
	Предупреждение. Электричество.		Предупреждение. Взрывчатые вещества.
	НЕ следует.		НЕ прикасаться.
	НЕ разбирать.		Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание
	Важная информация.		

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 2 3/30/2013 10:43:52 AM

- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
- Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
- При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 3 3/30/2013 10:43:52 AM

- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 4 3/30/2013 10:43:52 AM

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

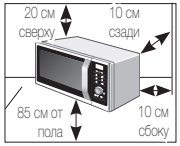
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 5 3/30/2013 10:43:52 AM

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.



1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.

2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.

3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)

4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 6 3/30/2013 10:43:53 AM

мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.

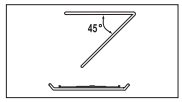
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители.Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

- Не накапливались на них;
- Не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.
(Только для моделей с поворотным нагревателем)



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 7 3/30/2013 10:43:53 AM

хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

- Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 8 3/30/2013 10:43:56 AM

Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 9 3/30/2013 10:43:58 AM

★ Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 10 3/30/2013 10:43:58 AM

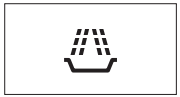
СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство 11
Печь 12
Панель управления 12
Принадлежности 13
Установка времени 14
Принцип работы микроволновой печи 14
Проверка работы печи 15
Приготовление/разогрев пищи 15
Уровни мощности 16
Использование функции удаления запаха 16
Настройка времени приготовления пищи 16
Остановка приготовления пищи 16
Настройка режима энергосбережения 16
Использование функций здорового питания 17
Использование программ здорового питания: овощи и крупы 17
Использование программ здорового питания: птица и рыба 18
Руководство по приготовлению пищи с использованием пароварки (только модели MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*) . 19
Использование блюда для подрумянивания (только модели MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*). 21
Программы ручного приготовления до хрустящей корочки 21
Использование функции автоматической быстрой разморозки 22
Использование программ автоматического размораживания продуктов 23
Использование функции Моя тарелка 23
Использование программ функции Моя тарелка 23
Выбор дополнительных принадлежностей 24
Приготовление в режиме гриля 24
Комбинированный режим: СВЧ и гриль 24
Отключение звукового сигнала 25
Защитная блокировка микроволновой печи 25
Руководство по выбору посуды 26
Руководство по приготовлению пищи 27
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема 35
Технические характеристики 35

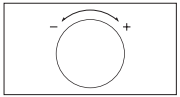
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи

1. Положите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** (🍲) один или несколько раз.



2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



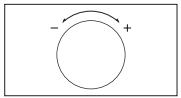
3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◈).

Результат: Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

Автоматическая быстрая разморозка продуктов.

1. Поместите замороженные продукты в печь.
Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (❄❄) один или несколько раз.

2. Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◈).

Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку**+30s (+30 сек)** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.

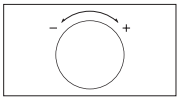
РУССКИЙ

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 11 3/30/2013 10:43:59 AM

Приготовление пищи на гриле.

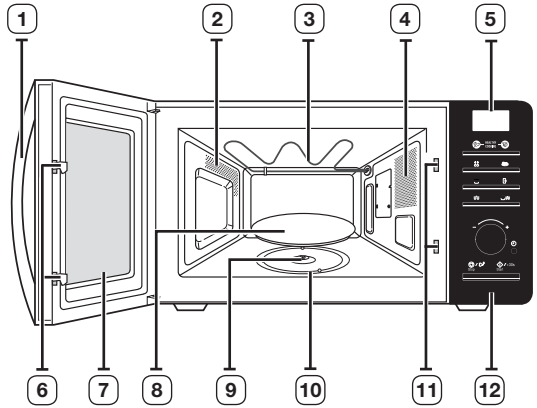
1. Нажмите кнопку **Гриль** (⏦).

2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



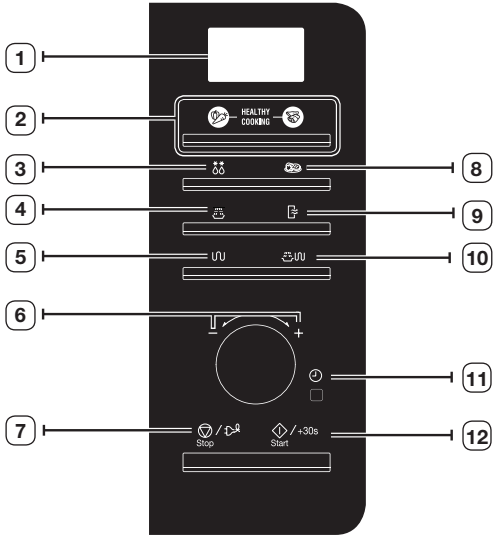
3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).

ПЕЧЬ



1. РУЧКА ДВЕРЦЫ
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ПОДСВЕТКА
5. ДИСПЛЕЙ
6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
7. ДВЕРЦА
8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
9. МУФТА
10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



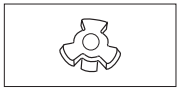
1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
3. КНОПКА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
4. КНОПКА СВЧ
5. КНОПКА ГРИЛЬ
6. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ)
7. КНОПКА СТОП/ЭКО
8. КНОПКА МОЯ ТАРЕЛКА
9. КНОПКА УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ
10. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ
11. КНОПКА ЧАСЫ
12. КНОПКА СТАРТ/+30 с

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 12 3/30/2013 10:44:00 AM

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

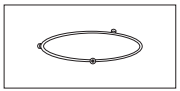
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

1. **Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.



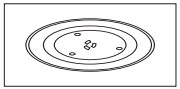
Назначение : Муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.



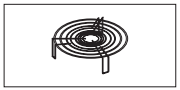
Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.



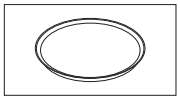
Назначение : Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

4. **Пподставка для гриля,** устанавливаемая на вращающийся поднос.



Назначение : Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

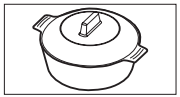
5. **Блюдо для подрумянивания,** см. стр. 21-22. (только модели MG23F301TC*,MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*)



Назначение: Блюдо с тефлоновым покрытием используется для тщательного “подрумянивания” пищи в режиме “СВЧ” или “СВЧ и гриль”. Это позволяет сохранить выпечку и пиццу хрустящими.

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

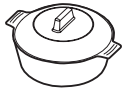
6. **Пароварка,** см. стр. 19-21. (только модели MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*)



Назначение : Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.

НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

НЕ включайте режимы **Гриль** (ᔑ) и **Комбинированный** (♨ᔑ) при использовании пароварки.

Рабочий режим	СВЧ (♨)	ГРИЛЬ (ᔑ)	КОМБИНИРОВАННЫЙ (♨ᔑ)
 (Пароварка)	O	X	X

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 13 3/30/2013 10:44:00 AM

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

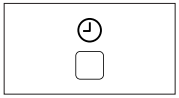
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

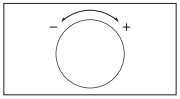
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

Функция автоматической экономии энергии
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

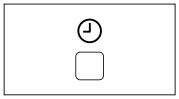
1. **Чтобы установить время в...**
   24-часовом формате
   12-часовом формате
   Нажмите кнопку **Часы** (🕘) один или два раза.



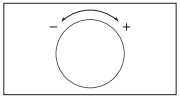
2. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение часа.



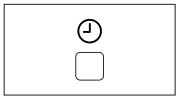
3. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).



4. Поверните **ручку круговой шкалы**, чтобы установить значение минут.



5. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).



ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

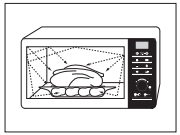
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Размораживание (вручную и автоматическое)
- приготовления.
- Разогрев

Принцип приготовления пищи.

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - Начальной температуры (охлажденная пища или нет).



Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 14 3/30/2013 10:44:01 AM

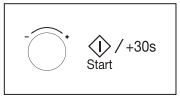
ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь.
Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Microwave** (, СВЧ)

Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи)

2. Вращением регулятора установите время 4-5 минут и нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◊).



Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.

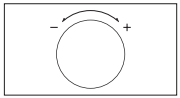
ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Microwave** (, СВЧ).

Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (,) пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности.

2. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



Результат: Отобразится время приготовления.

3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◊).

Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.

1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

РУССКИЙ

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 15 3/30/2013 10:44:01 AM

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	СВЧ	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	800 Вт	-
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ I	600 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ II	450 Вт	1100 Вт
КОМБИНИРОВАННЫЙ III	300 Вт	1100 Вт

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.
Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.

Завершив чистку, нажмите кнопку **Удаление запаха** (). Раздастся четыре звуковых сигнала.

Время процедуры удаления запаха - 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30s (+30 сек)**.

Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

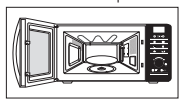
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **+30s (+30 сек)**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

Нажмите кнопку **+30 сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.



1. Временная остановка;

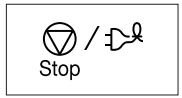
1) Откройте дверцу.

Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку ().

2) Нажмите кнопку **Stop (Стоп)** ().

Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Для возобновления процесса приготовления повторно нажмите ().

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку **Stop (Стоп)** ().

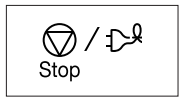


Результат: Процесс приготовления будет остановлен. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Stop (Стоп)** () еще раз.

Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Stop (Стоп)** ().

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние - режим ожидания с отображением часов.



- Нажмите кнопку **Режим электросбережения** ().
  Результат: Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **Режим электросбережения** (), после этого на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

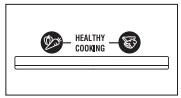
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 16 3/30/2013 10:44:02 AM

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

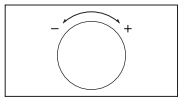
Функция Healthy Cooking (Здоровое питание) предлагает двадцать предварительно запрограммированных таймеров. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**.

Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Healthy Cooking (Здоровое питание)** (1) либо **Healthy Cooking (Здоровое питание)** (2) один или более раз.



2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель**. (см. таблицу сбоку).



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◈).

Результат: Начнется приготовление. По его окончании:

1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ОВОЩИ И КРУПЫ

Следующая таблица представляет 12 автоматических программ здорового питания для овощей и круп. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-10 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 11-12 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	Брокколи	250 500	1-2	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 стол. ложки) воды для приготовления 250 г или 60-75 мл (4-5 стол. ложек) для 500 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
2	Морковь	250	1-2	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
3	Зеленая фасоль	250	1-2	Промойте и очистите зеленые бобы. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр поворотного круга. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
4	Шпинат	150	1-2	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 17 3/30/2013 10:44:03 AM

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
5	**Початок кукурузы**	250 (1 шт.)	1-2	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку.
6	**Очищенный картофель**	250 500	2-3	Промойте и очистите томаты, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл воды (3-4 столовые ложки). Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
7	**Коричневый рис** (пропаренный)	125	5-10	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойной объем холодной воды (¼ л). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
8	**Цельнозерновые макароны**	125	1	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте ½ л кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол.
9	**Квиноя**	125	1-3	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.
10	**Булгур**	125	2-5	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (250 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
11	**Запеченные овощи**	500	2-3	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цуккини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на решетку.
12	**Томаты-гриль**	400	1-2	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на полку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: ПТИЦА И РЫБА

В следующей таблице представлены 8 здоровых диетических программ приготовления птицы и рыбы, количество, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-6 выполняются только в режиме СВЧ. Программы 7-8 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Куриная грудка**	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
2	**Грудки индейки**	300 (2 шт.)	2	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
3	**Свежее рыбное филе**	300 (2 шт.)	1-2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 18 3/30/2013 10:44:05 AM

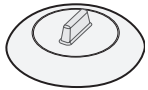
Код	Блюдо	Порция (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	**Свежее филе лосося**	300 (2 шт.)	1-2	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
5	**Свежие креветки**	250	1-2	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 столовую ложку лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
6	**Свежая форель**	200 (1 рыба)	2	Поместите 2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 столовую ложку лимонного сока, соль и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос.
7	**Жареная рыба**	200 (1 рыба)	3	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
8	**Жареный стейк лосося**	300 (2 стейка)	2	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОВАРКИ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Пароварка "Сильный пар" работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung.
Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ.
Пароварка для микроволновой печи "Сильный пар" состоит из 3 компонентов:

Чаша

Вставной лоток


Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C. Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Не использовать:
  - для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира,
  - с функцией гриля или функции конвекционного тепла или на конфорке.
- Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.
- Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.
- Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 19 3/30/2013 10:44:06 AM

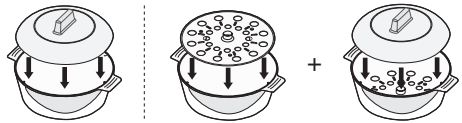
РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки. Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Блюдо	Порция	Уровни мощности	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Обращение
Артишоки	300 г (1-2 куска)	800 Вт	5-6	1-2	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу. Уложите артишоки на лоток. Добавьте столовую ложку лимонного сока. Закройте крышкой.				
Свежие овощи	300 г	800 Вт	4-5	1-2	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера. Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке. Добавьте 2 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Замороженные овощи	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Чаша с лотком + крышка
	Инструкции Поместите замороженные овощи в чашу пароварки. Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 столовую ложку воды. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.				
Рис	250 г	800 Вт	15-18	5-10	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды. Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.				
Картофель в «мундире»	500 г	800 Вт	7-8	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки. Добавьте 3 столовые ложки воды. Закройте крышкой.				
Рагу (охлажденное)	400 г	600 Вт	5-6	1-2	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Суп (охлажденный)	400 г	800 Вт	3-4	1-2	Чаша + крышка
	Инструкции Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8-10	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием.				
Замороженные вареники с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1-2	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой.				
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Чаша + крышка
	Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 столовые ложки воды и 1-2 чайные ложки сахара. Закройте крышкой.				

Обращение с пароваркой Сильный пар



Чаша + крышка Чаша с лотком + крышка

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 20 3/30/2013 10:44:06 AM

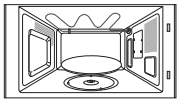
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Соблюдайте особую осторожность при открытии крышки пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.
- Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЮДА ДЛЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (ТОЛЬКО МОДЕЛИ MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Из-за высокой температуры тефлоновой тарелки можно подрумянить блюдо не только сверху с помощью гриля, но так же добиться прожаривания и хрустящей корочки и снизу. В таблице приведены некоторые блюда, которые можно готовить с помощью этой тарелки (см. следующую страницу).
Блюдо для подрумянивания можно также использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т. д.

1. Установите тарелку на вращающийся поднос и разогрейте, используя самый мощный комбинированный режим СВЧ-Гриль [600 Вт+гриль (♨ᔓ)], следуя времени и инструкциям по приготовлению в таблице.

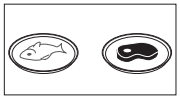


- Всегда используйте специальные рукавицы для извлечения тефлоновой тарелки, поскольку она сильно нагревается.

2. Смажьте тарелку маслом при приготовлении таких продуктов, как бекон или яйца, чтобы они хорошо подрумянились.

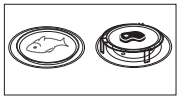
- Следует иметь в виду, что покрытие блюда для подрумянивания имеет тефлоновый слой, который не устойчив к царапинам. Не пользуйтесь ножом или острыми предметами для резки на блюде для подрумянивания.
- Для предотвращения появления царапин на блюде для подрумянивания пользуйтесь пластмассовыми приборами или вынимайте готовое блюдо из блюда для подрумянивания, прежде чем его резать.

3. Разложите продукты на блюде для подрумянивания.



- Не кладите на тефлоновую тарелку нетеплостойкие предметы (например, пластмассовые чашки).
- Никогда не ставьте тефлоновую тарелку в печь, если в ней нет вращающегося подноса.

4. Установите блюдо для подрумянивания на металлическую подставку (вращающийся поднос) в микроволновой печи.



5. Выберите необходимые время и мощность приготовления. (См. таблицу сбоку.)

- **Чистка блюда для подрумянивания**
  Блюдо для подрумянивания следует мыть теплой водой с применением моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.
- Не используйте жесткую щетку или грубую губку во избежание повреждения верхнего слоя.
- **Внимание!**
  Не рекомендуется мыть блюдо для подрумянивания в посудомоечной машине.

ПРОГРАММЫ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть тефлоновую тарелку непосредственно на вращающемся подносе. Предварительно нагрейте блюдо для подрумянивания на уровне мощности 600 Вт + Гриль (♨ᔓ) в течение 3-5 минут. Следуйте указаниям и времени приготовления в таблице.

Блюдо	Порция	Мощность	Время предвар. разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Бекон	4 ломтика (80 г)	600 Вт + Гриль ♨ᔓ	3	3½-4
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Выложите ломтики на блюдо для подрумянивания рядами. Поставьте тарелку на полку.			
Томаты-гриль	200 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль ♨ᔓ	3	4½-5
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите булочки по кругу на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на полку.			

РУССКИЙ

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 21 3/30/2013 10:44:06 AM

Блюдо	Порция	Мощность	Время предвар. разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Гамбургер (замороженный)	2 шт. (125 г)	600 Вт + Гриль	3	7-7½
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разложите замороженные гамбургеры на тефлоновой тарелке по кругу. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 4-5 мин.			
Багеты (заморожены)	200-250 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	4	8-9
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Расположите один багет ближе к центру, 2 багета по сторонам тарелки. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			
Пицца (замороженная)	300-350 g	600 Вт + Гриль	4	9-10
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Положите замороженную пиццу на тефлоновую тарелку. Поставьте тарелку на полку.			
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	3	5-6 8-9
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Разрежьте картофель пополам. Положите их по тефлоновой тарелке срезом вниз. Разложите по кругу. Поставьте тарелку на полку.			
Рыбные палочки (замороженные)	150 г (5 шт.) 300 г (10 шт.)	600 Вт + Гриль	4	7-8 9-10
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой масла. Разложите рыбные палочки по кругу на тарелке. Переверните через 4 мин. (5 шт.) или через 6 мин. (10 шт.).			
Запеченные панированные кусочки куриного филе (замороженные)	125 г 250 г	600 Вт + Гриль	4	5-5½ 7½-8
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте блюдо для подрумянивания. Смажьте тарелку 1 столовой ложкой Разложите куриные кусочки на тарелке. Поставьте тарелку на полку. Переверните через 3 мин. (125 г) или 5 мин. (250 г).			

Блюдо	Порция	Мощность	Время предвар. разогрева (мин.)	Время приготовления (мин.)
Пицца (охлажденная)	300-350 г	450 Вт + Гриль	4	6½-7½
	< Рекомендации >			
	Предварительно разогрейте тефлоновую тарелку. Разложите охлажденную пиццу на тарелке. Поставьте тефлоновую тарелку на полку.			

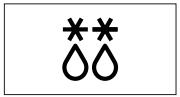
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция быстрого автоматического размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и хлеб/выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

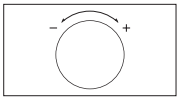
Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (⁂) один или несколько раз. (см. таблицу сбоку).



2. Выберите вес продукта, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (⏀).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
- Снова нажмите кнопку (⏀) для завершения процесса разморозки.

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 15.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 22 3/30/2013 10:44:07 AM

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, Рыба, хлеб/выпечку на керамическую тарелку.

Код/ Продукты	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1. Мясо	200-1500	20-60	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200-1500	20-60	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит как для размораживания целой птицы, так и для размораживания птицы по частям.
3. Рыба	200-1500	20-50	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания целой рыбы и рыбного филе.
4. Хлеб/ Выпечка	125-625	5-20	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

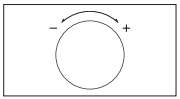
Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 31-32.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ МОЯ ТАРЕЛКА

У функции Моя тарелка есть два запрограммированных по времени режима. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув круговой переключатель. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Моя тарелка** (🍽) однократно или несколько раз.

2. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель.** (См. таблицу сбоку.)



3. Нажмите кнопку (⏀).

Результат: Начнется приготовление. По его окончании:
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ФУНКЦИИ МОЯ ТАРЕЛКА

В следующей таблице представлены программы автоматического разогрева, количества продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации для функции Моя тарелка. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

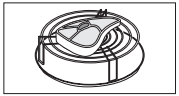
Код/Продукты	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1. Охлажденные готовые блюда	300-350 400-450	2-3	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мясо с соусом, овощи и гарнир из картофеля, риса или макарон).

РУССКИЙ

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 23 3/30/2013 10:44:08 AM

Код/Продукты	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
2. Охлажденные вегетарианские блюда	300-350 400-450	2-3	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами).

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.

Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 26.

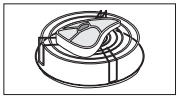
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.

1. Предварительно нагрейте гриль до необходимой температуры, нажав кнопку **Гриль** (⏦) и установив время предварительного нагрева с помощью **поворотного переключателя**.

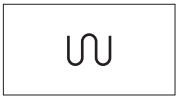
2. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◈).

3. Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу.

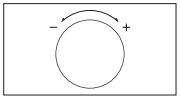


4. Нажмите кнопку **Гриль** (⏦).

Результат: дисплей показывает следующую информацию:



5. Установите время приготовления в режиме "Гриль", повернув **круговой переключатель**. Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



6. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◈).

Результат: начнется приготовление на гриле. По его окончании:

1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.

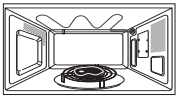
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными рукавицами.

1. Откройте дверцу. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 24 3/30/2013 10:44:08 AM

2. Нажмите кнопку **Комбинированный** (⊡∿).

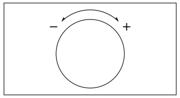
Результат: дисплей показывает следующую информацию:

⊡∿	(режим СВЧ и гриля)
600 Вт	(выходная мощность)

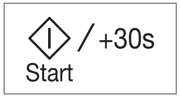
Выберите необходимый уровень мощности, последовательно нажимая кнопку**Комбинированный** (⊡∿), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности.

Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель.** Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◇).



Результат: Начнется приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

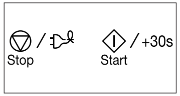
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки (▽) и (◇) и удерживайте в течение двух секунд.



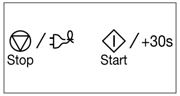
Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

  OFF

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки (▽) и (◇) еще раз и удерживайте в течение двух секунд.



Результат:

- На дисплее появится следующая индикация.

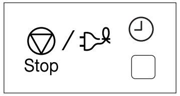
  On

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь можно заблокировать в любое время.

1. Нажмите кнопки (▽) и (◷) и удерживайте в течение двух секунд.

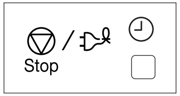


Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".

  L

2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопки (▽) и (◷) и удерживайте в течение двух секунд.



Результат: Печью можно пользоваться как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется ✓✗ : Использовать с осторожностью ✗ : Не рекомендуется

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 26 3/30/2013 10:44:10 AM

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/кукуруза)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 27 3/30/2013 10:44:10 AM

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой - в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте с закрытой крышкой.
После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис может впитать не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой.
В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	800 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	800 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	800 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	800 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло
Накройте на время выдержки (3 минуты).

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4-4½ 7-7½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 28 3/30/2013 10:44:10 AM

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3-3½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.

Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку.

Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакана)	800 Вт	1-1½ 1½-2	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г	800 Вт	3-3½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 29 3/30/2013 10:44:10 AM

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Рагу (из холодильника)	350 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	5½-6½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: от 30 до 40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 30 3/30/2013 10:44:10 AM

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 50 с до 1 мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением.
Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.
Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять.
Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	250 г 500 г	6½-7½ 10-12	5-25	Положите мясо на мелкое керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7½-8½		
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14½-15½	15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	900 г	28-30		

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 31 3/30/2013 10:44:10 AM

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт)	6-7 12-13	5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (по 50 г каждая) Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеница+ржаная мука)	2 шт. 4 шт. 250 г 500 г	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ + гриль»:

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 32 3/30/2013 10:44:10 AM

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Замороженные продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты.
Багеты + топпинг (томаты, сыр, ветчиной, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	-	Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Гратен (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	-	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (каннеллони, макарони, лазанья)	400 г	СВЧ + Гриль	600 Вт + Гриль 14-15	Только гриль 2-3	Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Запеченные панированные кусочки куриного филе	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла.
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	6-8	4-5½	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	Только гриль	2-3	2-3	Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе.
Жареные помидоры	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 4½-5½ 7-8	Только гриль 2-3	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	-	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 33 3/30/2013 10:44:10 AM

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Куски курицы	450-500 g (2 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	12-13	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные/ бифштексы (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	12-15	9-12	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Свиные отбивные	250 г (2 шт.)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (прибл. 200 г) 2 яблока (прибл. 400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос.
Жареная курица	1200 г	600 Вт + Гриль	15-18	15-18	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз, а затем переверните грудкой вверх на термостойком блюде. Выдержите 5 минут после завершения жарки.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6 ½ до 7 ½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3 ½ до 4 ½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 34 3/30/2013 10:44:10 AM

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (⏀).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли (⏀) кнопка?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующей информацией.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MG23F301T**, MG23F302T**
Источник питания	230 В — 50 Гц
Потребление электроэнергии	
Микроволновая печь	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комбинированный режим	2300 Вт
Производимая мощность	100 Вт/800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние	489 x 275 x 392 мм
Внутренняя камера печи	330 x 211 x 324 мм
Объем	23 литров
Вес	
Нетто	Приблизительно 13 кг

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_RU.indd 35 3/30/2013 10:44:10 AM

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tarff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Код: DE68-04182Q

MG23F301T**
MG23F302T**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 1 3/30/2013 10:22:48 AM

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 2 3/30/2013 10:22:49 AM

- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 3 3/30/2013 10:22:49 AM

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING
(Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 4 3/30/2013 10:22:49 AM

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

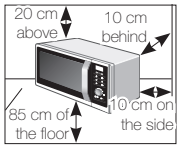
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 5 3/30/2013 10:22:49 AM

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

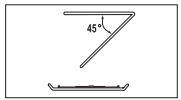
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 6 3/30/2013 10:22:50 AM

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 7 3/30/2013 10:22:50 AM

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 8 3/30/2013 10:22:55 AM

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 9 3/30/2013 10:22:58 AM

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 10 3/30/2013 10:22:58 AM

CONTENTS

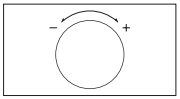
Quick look-up guide 11
Oven 12
Control panel 12
Accessories 13
Setting the time 14
How a microwave oven works 14
Checking that your oven is operating correctly 15
Cooking/Reheating 15
Power levels 16
Using the deodorize feature 16
Adjusting the cooking time 16
Stopping the cooking 16
Setting the energy save mode 16
Using the healthy cooking features 17
Using healthy cooking programmes : vegetables & grains 17
Using healthy cooking programmes : poultry & fish 18
Power steam cooking guide
(only MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* models) 19
Using the crusty plate
(only MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* models) 21
Manual crusty cook programmes 21
Using the auto power defrost feature 22
Using the auto power defrost programmes 23
Using the my plate feature 23
Using the my plate programmes 23
Choosing the accessories 24
Grilling 24
Combining microwaves and the grill 24
Switching the beeper off 25
Safety-locking your microwave oven 25
Cookware guide 26
Cooking guide 27
What to do if you are in doubt or have a problem 35
Technical specifications 35

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Microwave** ( ) button one or more times.

2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

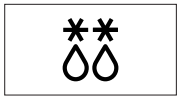


3. Press the **Start/+30s** ( ) button.

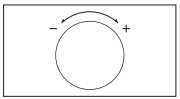
Result : Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

If you want to auto Power defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** ( ) button one or more times.



2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start/+30s** ( ) button.

If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

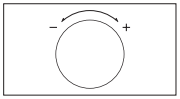
ENGLISH

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 11 3/30/2013 10:22:59 AM

If you want to grill some food.

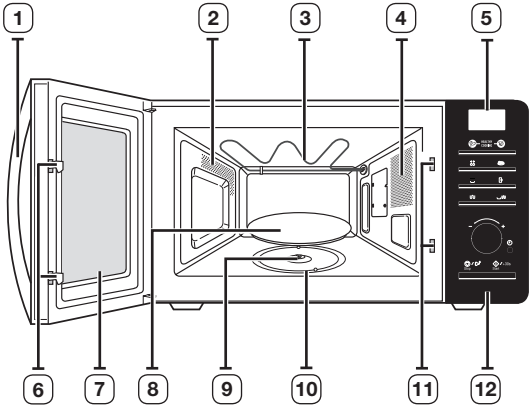
1. Press the **Grill** (ᔓ) button.

2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



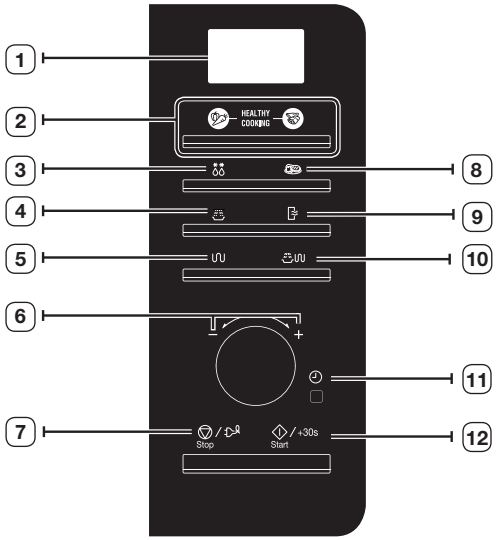
3. Press the **Start/+30s** (◈) button.

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
7. STOP/ECO BUTTON
8. MY PLATE BUTTON
9. DEODORIZATION BUTTON
10. MICROWAVE+GRILL BUTTON
11. CLOCK SETTING BUTTON
12. START/+30s BUTTON

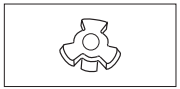
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 12 3/30/2013 10:23:00 AM

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

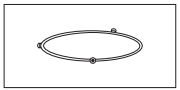
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



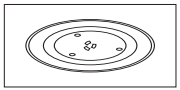
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



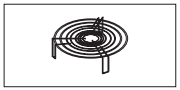
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



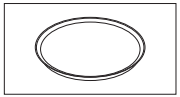
4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate,** see page 21-22.
   (only MG23F301TC*,MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* models)

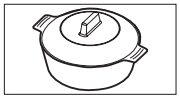
   Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

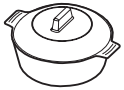
6. **Steam cooker,** see page 19 to 21.
   (only MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* models)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

DO NOT operate the **Grill** (⏦) and **Combi** (♨⏦) mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW (♨)	GRILL (⏦)	COMBI (♨⏦)
 (Steam cooker)	O	X	X

ENGLISH

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 13 3/30/2013 10:23:01 AM

SETTING THE TIME

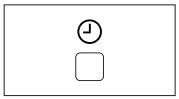
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

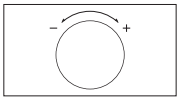
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

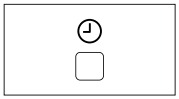
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Press the **Clock** (🕘) button once or twice.



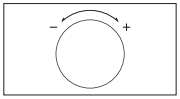
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



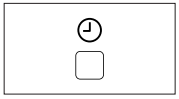
3. Press the **Clock** (🕘) button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the **Clock** (🕘) button.



HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

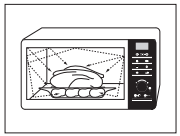
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manal & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

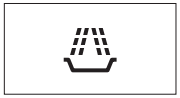
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 14 3/30/2013 10:23:01 AM

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

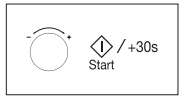
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** (≋) button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the dial knob and press the **Start/+30s** (◊) button.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

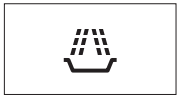
The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

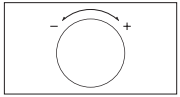
1. Press the **Microwave** (≋) button.

Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** (≋) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob.**

Result : The cooking time is displayed.



3. Press the **Start/+30s** (◊) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

ENGLISH

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 15 3/30/2013 10:23:02 AM

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorization** button after you have finished cleaning. You will hear four beeps when it has finished.

The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.

The maximum deodorization time is 15 minutes.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

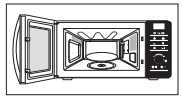
STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;

1) Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ( ) again.

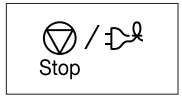


2) Press the **Stop** ( ) button.

Result : Cooking stops. To resume cooking, press ( ) again.

2. To stop completely;
Press the **Stop** ( ) button.

Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** ( ) button again.

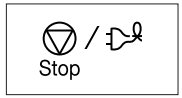


You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** ( ).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

- Press the **Energy Save** ( ) button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Energy Save** ( ) button and then display shows current time. The oven is ready for use.



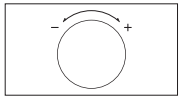
MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 16 3/30/2013 10:23:03 AM

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has twenty pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** ( ) or **Healthy Cooking** ( ) button once or more times.

2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** ( ) button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : VEGETABLES & GRAINS

The following table presents the 12 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes 1-10 are running with microwave energy only. Programmes 11-12 are running with a combination of microwave and grill.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Broccoli**	250 500	1-2	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
2	**Carrots**	250	1-2	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
3	**Green Beans**	250	1-2	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
4	**Spinach**	150	1-2	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 17 3/30/2013 10:23:04 AM

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
5	**Corn on the cob**	250 (1 pcs)	1-2	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film.
6	**Peeled Potatoes**	250 500	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
7	**Brown Rice** (parboiled)	125	5-10	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (¼ l). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
8	**Wholemeal Macaroni**	125	1	Use a large glass ovenware dish with lid. Add ½ l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards.
9	**Quinoa**	125	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
10	**Bulgur**	125	2-5	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
11	**Vegetables Gratin**	500	2-3	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack.
12	**Grilled Tomatoes**	400	1-2	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : POULTRY & FISH

The following table presents the 8 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only. Programmes 7-8 are running with a combination of microwaves and grill.

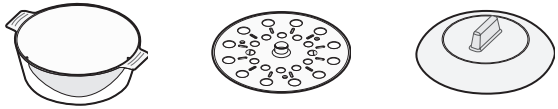
Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Chicken Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
2	**Turkey Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
3	**Fresh Fish fillet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 18 3/30/2013 10:23:05 AM

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
4	**Fresh Salmon Filet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
5	**Fresh Prawns**	250	1-2	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
6	**Fresh Trout**	200 (1 fish)	2	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice, salt and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
7	**Roast Fish**	200 (1 fish)	3	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
8	**Grilled Salmon steaks**	300 (2 steaks)	2	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven. This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl Insert tray Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 19 3/30/2013 10:23:06 AM

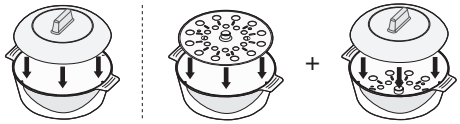
DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

COOKING:

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				
Jacket potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Soup (chilled)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen soup	400 g	800 W	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				
Fruit compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid Bowl with insert tray + Lid

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 20 3/30/2013 10:23:06 AM

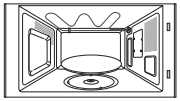
PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ( )] by following the times and instructions in the chart.

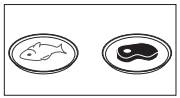


- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

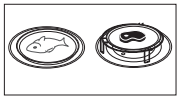
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

3. Place the food on the crusty plate.



- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK PROGRAMMES

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill ( ) function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3	3½-4
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	3	4½-5
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			

ENGLISH

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Burger (frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	3	7-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.			
Baguettes (frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	4	8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.			
Pizza (frozen)	300-350 g	600 W + Grill	4	9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	3	5-6 8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	4	7-8 9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pc) or after 6 min (10 pc).			
Chicken Nuggets (frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min (250 g).			
Pizza (chilled)	300-350 g	450 W + Grill	4	6½-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			

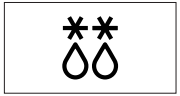
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

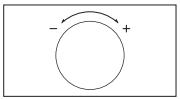
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Set the weight of food by turning the **dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 22 3/30/2013 10:23:07 AM

USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

Code/ Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Meat	200-1500	20-60	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500	20-60	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500	20-50	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-625	5-20	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

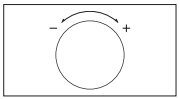
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 31-32.

USING THE MY PLATE FEATURE

The my plate feature has two pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **My plate** ( ) button once or more times.

2. Select the size of the serving by turning the **dial knob.** (Refer to the table on the side.)



3. Press the (◊) button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE MY PLATE PROGRAMMES

The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

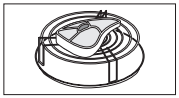
Code/Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Chilled Ready meal	300-350 400-450	2-3	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta).

ENGLISH

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 23 3/30/2013 10:23:08 AM

Code/Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
2. Chilled Vegetarian Meal	300-350 400-450	2-3	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables).

CHOOSING THE ACCESSORIES



Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 26.

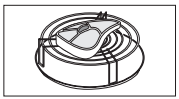
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.

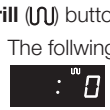
2. Press the **Start/+30s** (⏀) button.

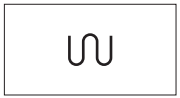
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



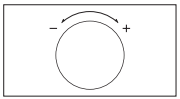
4. Press the **Grill** (⏦) button.

Result : The follwing indications are displayed:





5. Set the Grilling time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the **Start/+30s** (⏀) button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

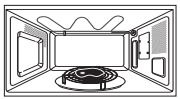
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 24 3/30/2013 10:23:09 AM

2. Press the **Combi** ( ) button.

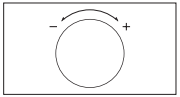
Result : The following indications are displayed:

	(microwave and grill mode)
600 W	(out power)

Select the appropriate power level by pressing the **Combi** ( ) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the Cooking time by turning the **dial knob.** The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** ( ) button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.

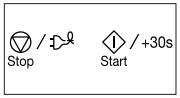
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ( ) and ( ) buttons for two second.

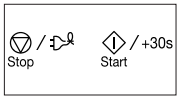


Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ( ) and ( ) buttons again for two second.



Result :

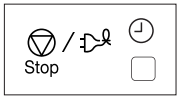
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

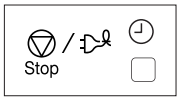
1. Press the ( ) and ( ) buttons for two second.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the ( ) and ( ) buttons again for two second.



Result : The oven can be used normally.

ENGLISH

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 25 3/30/2013 10:23:10 AM

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 26 3/30/2013 10:23:10 AM

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 27 3/30/2013 10:23:10 AM

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 28 3/30/2013 10:23:10 AM

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 29 3/30/2013 10:23:10 AM

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 30 3/30/2013 10:23:10 AM

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 31 3/30/2013 10:23:11 AM

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 32 3/30/2013 10:23:11 AM

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 33 3/30/2013 10:23:11 AM

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Lamb chops/ Beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.
Roast chicken	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 34 3/30/2013 10:23:11 AM

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the (◊) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the (◊) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23F301T**, MG23F302T**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	2300 W
Output power	100 W / 800 W(IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 392 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13 kg approx

MG23F301TAK_BA_DE68-04182Q_EN.indd 35 3/30/2013 10:23:11 AM

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tarff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Code No.: DE68-04182Q